pizza e pasta ITALIANA

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

n°8 settembre '19

30 ANNI

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXX



AZIENDE

Antico Molino Rosso	p. 111
Antimo Caputo	p. 2
Anuga - Koelnmesse	p. 73
F.lli Beretta	p. 88
Caseificio Marola	p. 70
Cerutti Inox	p. 19
Cirio - Conserve Italia	p. 23
Dr Schaer	p. 123
Effedue	p. 3
Eurial	p. 62-63
Familia	p. 87
Farm Frites	p. 61
Foodnova	p. 115
Forni Pavesi Rimini	p. 95
Forni Valoriani - Refrattari Regello	p. 91
Gi Metal	p. 71
Greci Prontofresco	p. 69
Ind. Alimentare Tanagrina	p. 93
Ind. Molitoria Denti	p. 25
Kuma Forni	p. 41
La Torrente	p. 30-31
Latteria Montanari	p. 79
Lilly Codroipo	p. 27
Linea Dori	p. 53
Lira Ristoparma	p. 96
Magic cooker	p. 67
Marana Forni	p. 55
Matteo Basta forni	p. 68
Millberg	p. 131
Molecola - Trinca -	p. 103
Molino Agugiaro e Figna - Le 5 Stagioni	p. 16-17
Molino Bongiovanni	p. 75
Molino Colombo	p. 89
Molino Dallagiovanna	p. 35
Molino Dino Sartori	p. 97
Molino Grassi	p. 45
Molino Magri	p. 65
Molino Naldoni	p. 57
Molino Pasini	p. 7
Molino Perteghella	p. 125
Molino Rachello	p. 49
O' Sole Napule	p. 9-11
OEM - Aligroup	p. 83
Pavesi Modena srl	p. 15
Pizza e Pasta North East	p. 85
Pizza Eat	p. 51
Prismafood	p. 59
Ristora Hotel Sicilia	p. 101
Rovagnati	p. 132
Sanfelici Franco	p. 37
Scugnizzonapoletano	p. 105
Sitta	p. 126-127
Smoki	p. 81
Solania	p. 46-47
Sprayleggero	p. 33
Velma - Pastaline	p. 119
Ventidue Group	p. 113
Zio Pepe	p. 39

— Sommario —

EDITORIALE 6
Esperienze culturali e professionali di un'estate di lavoro
di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS 8
a cura di Patrizio Carrer

PRIMA PAGINA 10
a cura di Patrizio Carrer

C'è un'Italia che cambia e chiede il nostro impegno 12
di Giampiero Rorato


18

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA
Pizza Napoletana, tradizione e contemporaneità
a cura della redazione

Antonino Esposito 20
Diego Vitagliano 24
Ciro Salvo 28
Michele Luongo 32
Tutino Bros 40
Giovanni Gagliardi 42


46

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA
Il Pomodoro San Marzano attraverso la sua storia
di Renato Rocco

OSSERVATORIO HOST 48
a cura della redazione


50

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA
Disciplinare Verace Pizza Napoletana: cosa cambia?
a cura della redazione



SPECIALE PIZZA NAPOLETANA
La Zizzona di Battipaglia
di Stefano Buso



SPECIALE PIZZA NAPOLETANA
Il pomodoro Corbarino, un'eccellenza della Campania
di Caterina Vianello

MONDO PIZZA NAPOLETANA ______ 64
La parola alle aziende: Molino Magri, Molino Pasini, Molino Naldoni, Molino Colombo, Molino Grassi, Ind Molitoria Denti, Zanolli Forni

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA
Pasquale Palamaro, l'eredità della cucina campana ______ 76
di Patrizio Carrer

LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE ______ 80
La Pizza Pascalina
di Marisa Cammarano

Alla scoperta dei Wurstel ______ 86
di Caterina Orlandi

Pizza e vino, istruzioni per l'uso ______ 90
di Francesco Continisio



IL VINO
Alla (ri) scoperta dei vini campani
a cura della redazione

IL DOLCE ______ 102
I Canestrieddi di Francesca Gerbasio
a cura della redazione

Il cuore dolce di Napoli ______ 106
di Patrizio Carrer

LA STORIA DELLA PIZZA ______ 110
Il Fervore innovativo del Nord Italia
di Giampiero Rorato

STORIE DI ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA ______ 116
Il riciclo in cucina
di Stefano Buso

LA PIZZA A 360° ______ 120
Olio, burro e strutto
a cura della redazione

SAVE THE DATE! ______ 124

LE AZIENDE INFORMANO
Ham ______ p. 95
Molino Bongiovanni ______ p. 74
Molino Grassi ______ p.44



128
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

— Editoriale —

Esperienze culturali e professionali di un'estate di lavoro

Giampiero Rorato

L'estate non è il periodo più adatto per le ferie di albergatori, ristoratori, cuochi, pizzaioli. Infatti l'arrivo in ogni parte d'Italia di turisti da tutto il mondo rende questi mesi economicamente i più interessanti e impegnativi e perciò le meritate ferie vanno sovente distribuite in altri periodi dell'anno. Ma l'estate, proprio per una presenza di "clienti" provenienti da tante parti del pianeta, è un periodo non solo di duro lavoro, ma anche di nuove importanti esperienze culturali e sociali che vanno vissute con la dovuta attenzione perché arricchiscono il bagaglio professionale degli operatori.
Fra gli insegnamenti che riceve chi lavora nel settore ristorativo-alberghiero, vi è quello dell'ormai assoluta necessità di conoscere le lingue straniere. In molti alberghi, ristoranti, pizzerie lavorano d'estate numerosi studenti, in ogni parte d'Italia, e la gran parte di loro – a differenza di quando succedeva solo pochi anni fa - conosce una o due lingue straniere, inglese, tedesco, francese, poi, in questi ultimissimi anni, sono entrate nelle scuole anche spagnolo, russo, cinese.
L'esperienza ci insegna che se non si conoscono le lingue più che camerieri si resta portapiatti, perché il cameriere deve saper colloquiare coi clienti e se parla nella loro lingua non solo ha una bella soddisfazione personale, ma aiuta a far crescere il prestigio del locale dove lavora.
Accanto alla conoscenza delle lingue estere l'estate ha confermato che la professionalità degli operatori è assolutamente indispensabile e spesso gli Istituti e le Scuole alberghiere, pur fondamentali e indispensabili, non bastano e qui subentra la bravura dei titolari, dei maître, dei sommelier, dei cuochi che devono trasmettere ai giovani, anche con pazienza e con costanza, i loro saperi professionali, devono seguirli, aiutarli, correggerli quando serve, per garantire per il futuro personale sempre più qualificato, all'altezza dei migliori standard internazionali.
Abbiamo parlato di "servizio", ma non dimentichiamo che il primo valore di un locale, ristorante o pizzeria che sia, risiede nella qualità dei piatti serviti e la qualità dipende essenzialmente da due fattori: ottima materia prima e seria e corretta realizzazione del piatto.
Per quanto riguarda le pizzerie oggi l'Italia non ha assolutamente confronti nel mondo e se ciò ci inorgoglisce, impegna anche tutti gli addetti ai lavori a non fermarsi ma a procedere con decisione sulla strada dell'alta qualità che è alla base del successo della gastronomia italiana, pizza compresa, naturalmente e il successo ha come conseguenza una meritata soddisfazione non solo professionale, e il miglioramento della situazione economica delle singole attività, con vantaggio per l'intera comunità.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.8 Settembre 2019
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE
Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE
Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ
Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO
David Mandolin

REDAZIONE
Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese — *Mediagraf lab*

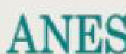
IN COPERTINA
illustrazione di Sonia Ligorio

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada),


ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:
ITALIA Pizza e Pasta Italiana; **U.S.A.** Pizza Today, P.M.Q.; **GERMANIA** Buongiorno Italia
TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.

news

a cura di **Patrizio Carrer**

Una "Pizza in Corsia" all'Ospedale Pausilipon di Napoli

Lo scorso 16 luglio si è svolta presso l'ospedale Pausilipon di Napoli, l'iniziativa benefica "Pizza in Corsia". Il team dei pizzaioli dell'accademia nazionale pizza doc, in collaborazione con l'associazione regionale leucemie infantili Onlus, ha predisposto un laboratorio di pizza per i piccoli ospiti dell'ospedale. A partecipare all'attività di animazione, dove i bambini si sono cimentati nella preparazione di alcune pizze originali, tanti bravi maestri pizzaioli, campani e non: Salvatore Lioniello, Vincenzo Capuano, Marco di Pasquale, Gennaro Tommasino e molti altri ancora. Alla fine dell'evetnto di solidarietà ogni pizzaiolo del team ha offerto un contributo in beneficenza per sostenere l'associazione regionale leucemie infantili.



Nord Ovest, exploit della pizza

Lombardia, Piemonte e perfino la piccolo Val D'Aosta, sono le tre regioni italiane con la maggior crescita del mercato pizza, la regina "Margherita" piace al pubblico ed è in cima alle preferenze di chi decide di aprire un'attività ristorativa a Nord ovest. Il dato scaturisce da uno studio effettuato dall'Osservatorio agroalimentare del Cna, il Centro Nazionale dell'Artigianato della media e piccola impresa.Secondo l'analisi, in Italia esistono circa 130mila esercizi che producono e vendono pizza e la Lombardia, con i suoi 14.171 punti vendita, seconda solo alla Campania, che ne conta 17.401, si attesta sul territorio nazionale con una penetrazione dell'11,2% per imprese che operano nel segmento. In Valle d'Aosta invece per il disco di pasta è scoppiata una vera mania tanto da far registrare l'apertura di nuove attività commerciali con un aumento del + 56.8%, rispetto all'anno precedente. Sulla stessa strada anche il Piemonte che, tra le regioni dove si sono registrate aumenti di attività commerciali legate alla pizza, figura nella top ten nazionale. Altro dato dello studio del CNA, relativo a queste regioni, indica la trasformazione dal classico ristorante/pizzeria (-0.3%) verso altre tipologie di attività che consentono un consumo più veloce e una gestione con costi inferiori (+4,5%), come panetterie, pizzerie da solo asporto, rosticcerie, bar che implementano così lo street food del prodotto pizza.

ws

a cura di **Patrizio Carrer**

prima pagina

Consumi fuori casa, card per intolleranze e consumi alternativi

Per vegani, crudisti, celiaci e intolleranti ordinare al ristorante sarà più semplice grazie alla nascita della prima carta d'identità alimentare. Il documento digitale, compilabile all'indirizzo internet *www.cartaidentitalimentare.com/iscrizione-utente/* dopo registrazione, nasce su iniziativa dell'imprenditore vicentino Pietro Ruffoni, ideatore del progetto e Ceo di HealthyFood, azienda italiana specializzata nel campo alimentare e della ristorazione. Oltre ad essere gratuita, la tessera è indirizzata - viene spiegato - non solo a persone che possono avere problemi di intolleranze ma anche ad individui con semplici preferenze nella scelta degli alimenti da ordinare. Il documento - spiega una nota - è stampabile in formato Pdf e può essere condiviso con il ristoratore, esibirlo quando si decide di mangiare fuori e inviarlo alla struttura ricettiva scelta per le proprie vacanze come "promemoria" di ciò che si vuole mangiare una volta arrivati sul posto.
"Si tratta - afferma l'ideatore del progetto Pietro Ruffoni - di una vera rivoluzione digitale gratuita". "Se è vero - aggiunge - che sono sempre di più gli italiani che mangiano fuori casa, oltre 7 milioni, e che cresce l'attenzione dei consumatori verso l'healthy food, è altrettanto vero che è sempre più difficile conciliare le esigenze alimentari di tutti, quando si esce a cena fuori".

Il maestro Iginio Massari ad Host 2019

Come si fa a comunicare correttamente tutto ciò che riguarda l'universo del dolce, specialmente se 'alto di gamma', e cosa c'è da imparare dai più importanti chef pasticceri internazionali? Sono alcuni degli argomenti che saranno illustrati dal maestro dei pasticceri italiani Iginio Massari durante le giornate di Hostmilano la manifestazione leader globale dell'Hospitality in programma alla Fiera di Milano a Rho dal 18 al 22 ottobre. Massari, che secondo molti rappresenta il pastry tricolore all'estero, si occuperà di illustrare tutti gli aspetti della Pasticceria del Terzo Millennio dando vita a uno degli eventi più attesi di Hostmilano: 'Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari', una cinque giorni di show, seminari e degustazioni alla presenza delle star mondiali della pasticceria. L'evento vedrà l'alternarsi oltre 20 tra i più famosi pastry chef mondiali.

"L'obiettivo che ci poniamo - ha spiegato Massari - è creare una comunicazione corretta di ciò che significa fare pasticceria di lusso oggi. Anche se, per quanto mi riguarda, la pasticceria di alta qualità deve sempre essere alla portata di tutti".

Dal 6 al 8 settembre a Parma il festival Del Prosciutto Dop

Una full immersion dedicata interamente alla Dop Prosciutto di Parma per una tre giorni di degustazioni, esibizioni di taglio a mano, convegni e momenti di spettacolo. E' quanto in programma dal 6 all'8 settembre a Langhirano (Parma) con il festival dedicato alla denominazione del prodotto tipico giunto alla la XXII edizione. Il programma della rassegna prevede degustazioni di Prosciutto di Parma Dop di varie stagionature, a partire dai 12 ai 24 mesi per arrivare ai 36 e più mesi. Nel cartellone dell'evento sono previste le celebrazioni per i vent'anni dell'Organizzazione nazionale assaggiatori salumi (Onas), un'esibizione di taglio a mano del prosciutto e convegni che spazieranno dal packaging alla Dop Economy. A Langhirano sarà ospitata la Cittadella del Prosciutto: un'area dove 18 produttori della Dop racconteranno la propria storia e organizzeranno degustazioni di Prosciutto di Parma. Per tutti i foodie e turisti ci sarà opportunità, già dal weekend di apertura (7-8 settembre) e per tre fine settimana successivi (14-15, 21-22 e 28-29 settembre) di scoprire i segreti del prodotto e degustarlo con "Finestre Aperte" (www.festivaldelprosciuttodiparma.com), iniziativa che prevede l'apertura dei prosciuttifici nella zona di produzione della Dop.

C'è un' Italia che cambia



di Giampiero Rorato

Con l'inizio di settembre le vacanze si stanno lentamente concludendo, lasciando spazio lungo le spiagge, nelle tante località di montagna, nelle nostre meravigliose isole e nelle numerose città d'arte, incastonate in tutta la penisola, a nuovi flussi turistici, in particolare anziani, sia italiani che esteri. L'Italia è così bella che non serve andare lontane per godere le bellezze del Creato e le stupende opere del genio umano e proprio per questo il nostro Paese attira l'interesse dei turisti dell'intero pianeta.
Cambia in questo mese di settembre anche il lavoro di molti ristoranti, trattorie e pizzerie: le città si ripopolano mentre chiudono, in attesa della prossima estate, numerose attività delle località turistiche e il cambiamento significa, solitamente, anche rinnovamento.
Attaccati al quotidiano, fatichiamo tuttavia a capire che il mondo sta cambiando molto più velocemente di quanto si pensi.
Cambiano le leggi, cambiano gli strumenti di lavoro, cambia il personale, ma cambia anche, in troppi casi, l'amore per il lavoro, venendo a mancare la consapevolezza che il lavoro è garanzia di vita, è dignità personale, è assicurazione per il futuro.

Le fughe all'estero



Da un po' di tempo ogni anno decine di migliaia di giovani, soprattutto diplomati e laureati, preferiscono (ma a volte sono costretti) fuggire all'estero e anche per questo motivo, oltre al resto del mondo produttivo, albergatori, ristoratori, pizzaioli faticano a trovare personale e si abbassa di conseguenza il livello qualitativa dell'offerta ristorativo-alberghiera, e, quando si conserva o addirittura cresce, è grazie al generoso impegno e ai sacrifici di tanti imprenditori e dei loro collaboratori.

e chiede il nostro impegno

Ci dicono le inchieste di settore che molte ragazze e ragazzi vogliono tutto e subito, ritengono penalizzante quel vecchio "cursus honorum" che caratterizzava la vita delle passate generazioni, quando anche i diplomati e i laureati cominciavano la loro carriera con lavori umili per salire via via fino a ruoli di alto prestigio.

Sarebbe necessario che le Scuole – tutte le scuole – insegnassero agli studenti che in Italia c'è lavoro per tutti, purché lo si voglia e lo dimostrano le decine di migliaia di immigrati che lavorano, per fare un esempio che tutti conoscono, negli alberghi, nei ristoranti, nelle pizzerie, proprio perché nella maggior parte dei casi i giovani di casa nostra rifiutano quel lavoro (a volte, diciamolo pure, perché il lavoro non è giustamente compensati e gli immigrato, pur di vivere, s'accontentano).

Una doverosa riflessione

Forse il lassismo che da un po' di tempo caratterizza la nostra società, e non solo la nostra, sta impedendo di vedere con chiarezza, nella loro globalità, le prospettive di vita e di lavoro; forse le nuove generazioni, e non solo loro, fanno fatica a vedere al di là del "qui e ora", come se il domani non esistesse.
Tutto ciò - ben raccontato dagli studiosi del nostro tempo, da sociologi e da psicologi, che rimandano al *"carpe diem"* di oraziana memoria (Odi, 1,11,8) - non è certamente positivo, e crea problemi non solo al futuro delle persone ma al futuro stesso del nostro Paese.
L'Italia ha sempre più bisogno di personale qualificato in agricoltura, nel vasto settore dell'artigianato, nell'industria, nel complesso mondo dei servizi, ma siamo molto penalizzati.
Come se non bastasse, in Italia diminuiscono le nascite – e se continua così i nostri pronipoti saranno una minoranza in Italia –; diminuisce il livello qualitativo della politica, speso gestita da persone impreparate; diminuisce la capacità di competere a livello internazionale e ciò ci obbliga tutti a riflettere.



Non tutto, certo, è negativo, anzi, le cose positive sono ancora tante. Cresce la convinzione che è necessario salvaguardare la natura, di cui non siamo proprietari ma usufruttuari pro tempore; siamo sempre più attenti a scegliere per il nostro cibo prodotti di qualità e in Italia si produce sempre meglio e si hanno prodotti ottimi (vedi, ad esempio, il grano Tumminia in Sicilia, il Khorasan in Puglia e Basilicata o l'olio extravergine Dop italiano); la ristorazione italiana è considerata tra le migliori al mondo; la pizza italiana piace agli abitanti dell'intero pianeta e così è per il vino italiano; abbiamo industrie leader mondiali nei loro settori, come, fra le altre, la sanitaria e la cantieristica; abbiamo eventi visitati da operatori di tutto il mondo, dal Vinitaly, al Salone del Mobile, al Cibus, al Salone Nautico, ecc. tutte glorie italiane di cui vantarci.
Ma tutto dovrebbe essere così: infrastrutture moderne; servizi pubblici efficienti; burocrazia snella e rapida al servizio dei cittadini; giustizia veloce e fidabile; sanità al Sud efficiente come al Nord e così via.
E tutti dobbiamo contribuire, ciascuno di noi per quello che sa e può, con convinzione e avremo sicuramente un'Italia migliore, più autorevole, più stimata nel mondo, più generosa con i suoi figli e con quanti aspirano a diventarlo.

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

PIZZA Napoletana

tradizione e contemporaneità

A cura della redazione

Il focus di questo di settembre saranno la pizza napoletana e la cucina campana, una scelta praticamente obbligata per una delle regioni italiane più dinamiche e interessanti dal punto di vista gastronomico. Basterebbero infatti le oltre 40 stelle ottenute in totale dai ristoranti campani presenti nella Guida Michelin, oppure le tantissime eccellenze agro alimentari che questa regione ci regala per riempire le pagine di Pizza e Pasta Italiana, ma è soprattutto la pizza che gode di una nuova giovinezza. Sono tantissimi i giovani pizzaioli che hanno ripreso la lezione dei grandi maestri campani e l'hanno fatta propria, trasformando la pizza in "contemporanea", ma restando fieramente ancorati alla tradizione partenopea.

È inoltre notizia dello scorso luglio che l'Associazione Verace Pizza Napoletana ha approntato dei cambiamenti al proprio disciplinare per la realizzazione della verace pizza napoletana, un segno dato dai custodi della tradizione campana e che fa capire come stia cambiando velocemente la pizza e la figura del pizzaiolo. Come sempre ci auguriamo che queste pagine possano essere l'occasione per approfondire questo argomento e per confrontarsi con il lavoro di validi professionisti.

Buona lettura!

Tulip

MADE IN ITALY



Disegnata con passione e amore per il bello. Realizzata secondo i più alti standard professionali. Dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte. Questa è la vera eccellenza italiana.

Designed with passion and love for beauty. Realized following the highest professional standards. For those who believe pizza is a fine art. This is real Italian excellence.



Cerutti Inox

WWW.CERUTTINOX.COM

Designed by: Itamar Harari.

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

Antonino Esposito

Originario di Sorrento, Antonino Esposito è tra i pizzaioli che hanno saputo reinventare la pizza. Certamente, come dice Antonino, la pizza napoletana deve essere "la mamma" da cui partire, ma il vulcanico pizzaiolo campano non si è più fermato da quando nel 1996 aprì la prima pizzeria a Massalubrense. Dopo più di 20 anni Antonino Esposito non smette di inventare e a Milano con la pizzeria "Così fa", le ottime pizze del maestro campano cambiano forma e diventano quadrotti, ciambelle, e -le immancabili- fruste. Una lettura contemporanea e quasi futurista della pizza, ma anche una grande ricerca e passione negli ingredienti e nelle materie prime utilizzate.



La tua proposta di pizza è innovativa, a Milano hai scelto di giocare sulle forme della pizza, mentre a Sorrento, rimani più legato alla tradizione....

Sia a Sorrento che a Milano impasto e materie prime sono le stesse, quello che cambia è la forma. Da "Acqu'e Sale" a Sorrento, il mio locale storico di Marina Piccola, propongo la classica pizza tonda e qualche variazione sul tema. Milano invece è una città cosmopolita, aperta ai food trend e ricettiva verso le novità gastronomiche. Proprio per questo ho deciso di approdare in via Solferino con una pizza che rompesse gli schemi e che rappresentasse una vera ventata di novità. Per "Così Fa" ho ideato delle "variazioni di pizza" impasti dalle forme originali che ho pensato non come puro divertimento stilistico, ma per accogliere e valorizzare al meglio ogni condimento e ingrediente: in menù infatti non ci sono le classiche pizze tonde della tradizione ma fagotti, quadrotti, ciambelle, perline, bouquet e, immancabile, la mia frusta sorrentina brevetto internazionale dal 1996. In effetti tutto nasce dalla frusta sorrentina, la mia prima forma di pizza, realizzata quasi per caso con un pezzo di impasto avanzato, allungato e poi chiuso al centro e alle due estremità con un pizzico. La pizza è sempre stata una continua scoperta per me e ancora oggi mi piace cimentarmi in interessanti giochi di creatività e gusto che incuriosiscono i clienti. Ma la mia ricerca parte sempre dall'impasto: ogni panetto è infatti frutto di un attento studio che conduco sulle farine, miscele che realizzo personalmente, con grano decorticato italiano a basso contenuto proteico e nella variante gluten free.

Da quindici anni infatti mi impegno affinché tutti i miei clienti, in particolare gli intolleranti al glutine, possano mangiare con piacere e senza preoccupazioni la mia pizza: proprio per questo utilizzo per i celiaci una farina pensata su misura, che mi permette di accontentare tutte le loro richieste. Ogni impasto quindi è studiato ad hoc per garantire la massima leggerezza e digeribilità, disponibili anche nella versione aromatizzata con l'impiego di infusi alla birra artigianale, ai limoni di Sorrento, al vino di Gragnano e al finocchietto selvatico. Non da meno l'attenzione che riservo per le materie prime che vanno ad insaporire ogni pizza, ingredienti rigorosamente della penisola sorrentina, che arrivano a Milano freschi di giornata e che mi permettono di portare in tavola i sapori autentici della mia terra.

L'innovazione è certamente una parte fondamentale del tuo lavoro, ma che cosa ha motivato questa scelta? È dipesa da un cambiamento dei gusti della tua clientela oppure hai scelto di rimetterti in gioco?

Non è stata una vera e propria scelta. Il desiderio di una ricerca instancabile così come le forme di pizza hanno accompagnato tutta la mia carriera di pizzaiolo, sono cresciute e si sono evolute con me. Le variazioni di pizza sono nate quasi per caso e oggi sono diventate la mia firma distintiva. Pur nutrendo grande rispetto per la tradizione e il disciplinare dell'arte bianca, ho sempre avvertito il desiderio di creare qualcosa che rispecchiasse la mia esigenza di novità e di creatività. Oggi posso dire che niente è gratificante come osservare le reazioni dei miei clienti, mi appaga cogliere quel sentimento di stupore nei loro occhi quando vedono arrivare a tavola impasti dalle forme originali. Mi piace pensare di riuscire sempre a strappare un sorriso di gioia.



Quando si parla di pizza si pensa subito alla tradizione campana, nelle tue ricette quali sono i punti di contatto con la pizza napoletana tradizionale? E le differenze?

Credo che la pizza napoletana sia "una mamma" alla quale bisogna sempre guardare con rispetto. Ma le mie creazioni, come ogni figlio che si rispetti, hanno una loro identità precisa. In ogni ambito della vita è indispensabile partire sempre da un modello, per poi dare vita a qualcosa di diverso e più personale. Il disciplinare della tradizione mi ha dato le linee guida del mio lavoro, poi però io ci ho messo la giusta ispirazione e dedizione. In ogni pizza riverso sempre tutta la mia passione per questo mestiere: dalla selezione delle materie prime rigorosamente controllate e certificate alla cura quasi maniacale per le farine, dallo studio delle varianti di idratazione ai giusti tempi di lievitazione per ogni tipo di impasto. Nei miei locali nulla viene lasciato al caso, credo che questo sia l'unico vero segreto per ottenere una buona pizza.

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

RICETTA

Montanara

DI ANTONINO ESPOSITO

INGREDIENTI:

300 gr. di pasta per la pizza

70 gr. di fior di latte

80 gr. di pomodoro pelato

Parmigiano qb

Basilico fresco

PROCEDIMENTO:

1) Stendere l'impasto della pizza conferendo al panetto una forma ovale.

2) Friggere in abbondante olio bollente.

3) Completare la pizza con pomodoro, fior di latte e basilico.



Diego Vitagliano



Partito come una giovane "promessa" della pizza napoletana, oggi Diego Vitagliano è un professionista e un imprenditore di successo. Il 33enne campano è titolare di due pizzerie – A Napoli, la pizzeria "10 Diego Vitagliano" e poi di recente il secondo locale a Pozzuoli - e ha davanti a sé una luminosa carriera. I due locali propongono un ricco menù di pizze, con impasti leggeri, digeribili e una grande qualità di ingredienti, accuratamente scelti dal pizzaiolo.

Diego Vitagliano, prima di tutto qual è la sua esperienza professionale?

Ho cominciato ome giovane porta pizza 18 anni fa alla pizzeria "Carmnella" del maestro Vincenzo Esposito e dopo tanti anni di gavetta ho girato altre pizzerie prendendo il buono da ogni esperienza...

Lei è considerato tra i sostenitori – e i maggiori rappresentanti – della "Pizza contemporanea", ma secondo lei, come si definisce una pizza "contemporanea"? Dall'impasto? Dagli ingredienti usati? Dal locale e dal servizio?

5 anni fa ho iniziato a capire e studiare cosa accadeva teoricamente mescolando i principali ingredienti per fare un impasto e lavorando sodo sono riuscito ad ottenere un prodotto ad alta digeribilità ecco perché sono uno dei maggiori esponenti della Pizza Napoletana Contemporanea.

Per me una Pizza Contemporanea è fatta di ingredienti di alta qualità e di un impasto fatto con cognizione di causa. La sola pizza non basta, aggiungere una buona carta di vini, di birre o di acqua, da valore aggiunto. Ecco, per me la pizza contemporanea è tutto questo...

Gli ingredienti che lei utilizza sono di altissimo livello, dall'olio cilentano ai latticini di Agerola e così via. Quanto conta secondo lei la scelta di ingredienti adeguati?

La scelta dei prodotti è fondamentale ma ancor di più lo sono gli abbinamenti .

Tra i pizzaioli che attualmente sono più conosciuti ce n'è qualcuno che ammira per capacità di innovazione e professionalità?

Credo che il mio amico e collega Franco Pepe stia facendo un ottimo lavoro in tal senso. Di questo lo ringrazio, i premi e i riconoscimenti che ha ottenuto stanno portando la professione di pizzaiolo ad un livello sempre più alto.

L'alta digeribilità dei suoi impasti è un importante valore aggiunto. Come riesce ad ottenere questo risultato?

Si ottiene con un'alta idratazione, con una lunga lievitazione e la gestione delle temperature. Tutti questi elementi sono fondamentali per ottenere un impasto altamente digeribile.

RICETTA

la pizza siciliana

DI DIEGO VITAGLIANO



INGREDIENTI:

fiordilatte di Agerola,

melanzane fritte senza buccia,

capperi a fine cottura,

olive e tartare di Angus con

mandorle e pistacchio.

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

Ciro Salvo



I recenti riconoscimenti ottenuti dalle sue pizzerie 50 Kalò e 50 Kalò di Londra, hanno ulteriormente accresciuto il successo di Ciro Salvo. Per questo pizzaiolo napoletano, abituato a stupire i suoi clienti con impasti ad alta idratazione ma perfettamente rispondenti ai canoni classici della pizza verace, si tratta di un coronamento che premia un lavoro cominciato più di vent'anni fa e che sembra ben lungi dal dirsi compiuto. Ciro Salvo rappresenta l'innovazione più rispettosa delle ricette tradizionali di pizza campane, con grande cura nelle materie prime e negli ingredienti scelti.

Quando si parla di Ciro Salvo, parliamo di un maestro pizzaiolo che non lascia nulla al caso. La ricetta della sua pizza preved il pieno rispetto del disciplinare, della pizza napoletana stg ma con una grande bravura nel saperne dosare gli ingredienti. Il risultato è un impasto molto digeribile e saporito. Qual è stato il percorso per arrivare a questa ricetta?

L'impasto della pizza non è standardizzabile quindi non esiste una ricetta ma incidono l'esperienza e la sapienza del pizzaiolo. Io sono arrivato ad ottenere il mio prodotto attraverso lo studio delle farine e della lievitazione già circa venti anni fa, grazie ad una approfondita conoscenza della materia sono riuscito ad esasperare tutti i parametri e gestire tutte le variabili che condizionano la riuscita dell'impasto.

Ciro Salvo è un maestro pizzaiolo più tradizionalista o innovatore?

Innovatore della tradizione, cerco di migliorare sempre restando ben saldo nella tradizione.

RICETTA

Pizza Tonno e Fagiolini

DI

CIRO SALVO

IMPASTO:

1 litro di acqua

1400-1550gr di farina

45-50gr di sale

1-5 gr di lievito di birra

impastare lentamente insieme acqua, farina, sale e lievito lavorare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciare lievitare la massa per 8/12 ore poi formare delle palline di 250gr ciascuna e continuare la lievitazione per almeno altre 8/12 ore.

TOPPING:

80 gr di mozzarella di bufala

Pomodorini gialli del piennolo

80 gr di filetti di tonno

Fagiolini verdi lessati conditi

con limone e olio evo

Stendere il panetto di pasta e ricoprire il disco con pomodorini gialli del piennolo tagliati a spicchi e la mozzarella di bufala, cuocere in forno caldo a 450/500° per 60 secondi. Togliere dal forno e aggiungere i filetti di tonno e i fagioli conditi con olio extravergine, sale e limone.

La Pizza Tonno e Fagiolini, nasce dalla voglia di declinare in pizza un tipico piatto estivo, è un piatto che sazia, ricco di proteine nobili e a basso contenuto di carboidrati, che Ciro Salvo mangia spesso dopo l'allenamento in palestra, un piatto facile, fresco e veloce da preparare nelle calde giornate estive e che in questa pizza trova il plus della morbidezza dell'impasto altamente digeribile e dei prodotti del territorio come pomodorini gialli del piennolo e mozzarella di bufala.



e la pizza ti sorride!

la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

A Napoli e in Campania ***friarielli***, a Roma **broccoletti**, in Toscana ***rapini*** e in Puglia, ***cime di rapa***: diversa nel nome ma uguale nel gusto, questa popolarissima verdura mette tutti d'accordo per la sua bontà. Mondati, lavati con cura, lessati in acqua salata e immersi nell'olio ben caldo, il segreto dei **Friarielli la Torrente** è la materia prima selezionata.

Un prodotto versatile, perfetto per la pizza, e partner ideale di chi in cucina ricerca quotidianamente il gusto e la qualità.



Michele Luongo



RISTORANTE PIZZERIA LOMBARDI A SANTA CHIARA

Una delle pizzerie centenarie di Napoli è quella dove lavora Michele Luongo, la pizzeria "Lombardi a Santa Chiara" vicino all'omonimo complesso monumentale. Fondata nel lontano 1922, il ristorante – pizzeria "Lombardi" ha attraversato tutta la storia italiana contemporanea ed è giustamente ritenuta un punto di riferimento per la città partenopea. Le pizze rispettano la filosofia del locale: fatte con prodotti del territorio e realizzate con passione e rispetto delle tradizioni, le proposte immancabili di "Lombardi a Santa Chiara" sono la Margherita e la Marinara, ma non mancano ricette golose e la classica offerta di piatti fritti, primi di terra, di mare e secondi.





La pizzeria "Lombardi a Santa Chiara" è un pezzo di storia della città di Napoli e della sua cultura gastronomica. Il vostro è un osservatorio privilegiato per capire com'è cambiata la pizza a Napoli (e non solo a Napoli)

Negli ultimi anni la pizza ha subito cambiamenti radicali, dalla nomina del ruolo del pizzaiuolo come patrimonio dell'umanità sino a chef e critici specializzati proprio in questo settore. Di conseguenza oggi tutti sono molto più attenti che in passato, sono curiosi di conoscere gli abbinamenti e gli ingredienti utilizzati. Spesso i nostri clienti riescono a riconoscere se ci sono cambiamenti nelle farine e di conseguenza nell'impasto. Ogni mese proponiamo una pizza fuori menù, quella del mese proprio per i palati più curiosi di abbinamenti inediti e soprattutto stagionali.



Al di là del disciplinare della pizza napoletana stg, quali sono secondo la sua esperienza le regole non scritte per fare una vera pizza napoletana tradizionale?

Innanzitutto il Rispetto della tradizione, l'impiego di materie prime rigorosamente 'locali' e la passione, senza la quale, la magia della vera pizza napoletana non si realizza.

Quali sono a suo avviso le eccellenze agroalimentari indispensabili per poter fare una buona e verace pizza napoletana?

La pizza classica, e mi riferisco alla Marinara o alla Margherita, è realizzata con pochi ingredienti, pertanto, tutti fondamentali. È scontato parlare del pomodoro San Marzano, del fiordilatte di Agerola, delle farine scelte con cura, ma uno degli elementi spesso trascurati che ha, nell'economia generale della realizzazione dell'impasto, un ruolo focale è il sale. Deve essere rigorosamente 'marino' ed è indispensabile per attivare correttamente i processi chimici della lievitazione e creare il giusto equilibrio tra l'impasto e la farcitura.



Cetarì

DI MICHELE LUONGO

IMPASTO:

2lt. Acqua

3kg. Farina 00

300gr. Fiordilatte di AGEROLA

200gr. Pomodorini del piennolo del Vesuvio

80gr. Alici di Cetara sott'olio

10gr. di sale marino

Lievito qb

Basilico qb

Olio extra vergine d'oliva qb



PROCEDURA
per pizza tradizionale con lievitazione di 8/10h

Aggiungere la Farina e lievito all'acqua a piccole dosi e mescolare lentamente per evitare la formazione di grumi e il riscaldamento dell'impasto.

Al raggiungimento della consistenza desiderata aggiungere il sale e proseguire la lavorazione.

Lasciare riposare per 8/10 ore in un recipiente coperto (possibilmente in legno) in ambiente in ambiente non troppo caldo.

Stendere la pasta in una teglia oleata e farcire con fiordilatte stracciato a mano, pomodorini, basilico e alici.

Cuocere a 200/250 gradi per 30 minuti.

Aggiungere olio extra vergine a fine cottura.

i Tutino Bros

E LA PIZZA A LIBRETTO



BRO è la nuova pizzeria di Antonio e Ciro Tutino che aprirà a settembre in piazza del Carmine, una delle piazze più emblematiche di Napoli, la piazza simbolo del popolo, del mercato sin dal tempo dei sovrani Angioini, e della storica rivolta di Masaniello. In questa piazza brulicante di vita, BRO è uno spazio contemporaneo articolato su due livelli per un totale di 160 metri quadrati di superficie e 70 coperti. L'interior design, firmato dall'architetto Maurizio Vesce, si impone per la scelta dei materiali, delle finiture e la tavolozza cromatica: un urban mood che strizza l'occhio a colori e suggestioni jungle, nuove ed insolite per una pizzeria. Marmo, ottone, legno scuro, pareti di cristallo connotano lo spazio in maniera decisa.

Due i forni per le pizze, bancone da lavoro ed enoteca a vista. Dalla mise en place alle divise del personale, nulla è stato lasciato al caso. BRO – il nome è un immediato rimando all'inglese brothers, fratelli - è un progetto che guarda lontano, giovane ma con alle spalle un bagaglio di esperienza che viene da lontano. Figli di Michele Tutino, Ciro e Antonio, rispettivamente classe 1992 e 1998, rappresentano la quinta generazione di una famiglia storica di pizzaioli napoletani. Nonno Ciro, con il fratello Giuseppe, dal 1960 sforna pizze a Porta Nolana, cuore verace della Napoli più popolare. Papà Michele gestisce invece la pizzeria Tutino Galante a San Giorgio a Cremano, immediata periferia est della città, dove Ciro e Antonio si sono formati, prima al forno e poi al banco proprio come vuole la tradizione. Ma la storia dei Tutino comincia ancora prima, con Giuseppe Tutino (nonno di Ciro e Giuseppe), padre di Michele che sposò Nunzia, appartenente alla famiglia dei pizzaioli Marigliano, che faceva la pizza "ogge a otto" ovvero con quel sistema di credito per il quale la famiglia poteva intanto sfamarsi e pagare la settimana successiva. Quella dei Tutino è una pizza della più schietta tradizione partenopea, senza fronzoli, "fine di pasta", proposta a prezzi popolari. Nella pizzeria di Porta Nolana, si mangia ancora la pizza a Libretto, il più tipico street food napoletano, ma anche al piatto, nonché i classici fritti fatti a regola d'arte. Con BRO, i fratelli Tutino, vanno però oltre. Con i piedi ben saldi nella tradizione e il mestiere tra le mani, puntano a offrire una pizza contemporanea: lieve nell'impasto, di alta qualità per topping e selezione di materie prime.

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

RICETTA

Pizza Tutino

INGREDIENTI IMPASTO:

1Kg Farina 00

600g Acqua

25g Sale

2g Lievito



INGREDIENTI:

sugo di scarpariello fatto con pomodoro San Marzano, piennolo del Vesuvio marinato, crema di pomodorino di Corbara grigliato e datterini grigliati, il tutto condito con olio evo, basilico e fior di latte.

PREPARAZIONE E INGREDIENTI DEL CONDIMENTO:

Scarpariello : In un tegame capiente versare l'olio evo e scaldarlo, aggiungere il peperoncino tritato e l'aglio intero sbucciato; grattugiare anche il pecorino romano e il parmigiano. Fare soffriggere per circa 3 minuti il tutto, poi aggiungere i pomodori San Marzano e cuocere a fuoco medio per 15 minuti.

Piennolo del Vesuvio Marinato : Sbucciare gli spicchi d'aglio, tagliarli a metà e togliere il germoglio verde all'interno. Caramellare lo zucchero in una padella alta, sfumare con 100 ml di acqua e con l'aceto e mescolare continuamente finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto. Aggiungere rosmarino, alloro, aglio, sale e pepe. Mettere da parte e lasciar raffreddare leggermente. Porre i pomodorini in un barattolo di vetro, versarvi la marinata e lasciare insaporire in frigo per almeno una notte.

Crema di pomodorino grigliato: Adagiare i pomodori tagliati a metà in una teglia con olio,sale ed aglio. Grigliare i pomodori fino a quando le bucce iniziano ad annerire per circa 5 – 7 minuti.

Trasferire le verdure in un frullatore e lavorare fino ad ottenere una purea liscia. Mettere il composto in una ciotola resistente al calore e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Datterini Grigliati : Lavare e asciugare i pomodorini. Adagiarli sulla piastra calda e dopo qualche minuto aggiungere il sale grosso. Rigirare i pomodorini spesso, di modo che si colorino da tutti i lati. Una volta dorati toglieteli dalla piastra, trasferirli in un piatto e lasciarli intiepidire. Condire il tutto con l'olio, le foglie di basilico, i capperi, l'origano, il sale e mescolare.

Giovanni Gagliardi



Giovanni Gagliardi è pizzaiolo e titolare de "La leggenda", pizzeria sull'Espanola Way di Miami Beach. Originario di San Felice a Cancello, in provincia di Caserta, Giovanni Gagliardi ha intrapreso il lavoro di pizzaiolo fin da giovanissimo.

Nel 2012 vince il titolo per la categoria "Pizza Napoletana Stg" al Campionato Mondiale della Pizza e sempre nello stesso anno Giovanni vince il titolo "Best traditional Pizza" al Pizza Challenge di Las Vegas Pizza Expo. Nel 2017 dopo essersi trasferito nella cittadina della Florida, apre "La Leggenda" il locale che, nel 2018, il prestigioso New York Times definisce come la migliore di Miami, conquistando un pubblico abituato fino ad allora alla pizza "American style".



Una piccola rivoluzione per i pizza lovers della città della Florida che trovano nel locale di Giovanni Gagliardi un pezzo di Napoli e dell'Italia ma soprattutto ingredienti della tradizione – pomodoro, mozzarella, basilico e olio d'oliva – e un impasto realizzato secondo i dettami della tradizione campana: metodo diretto e alta digeribilità della pasta. La cottura, rigorsamente su forno a legna e la lavorazione a mano delle palline sono frutto di una esperienza che Giovanni Gagliardi custodisce e che riporta tutti i giorni nel suo locale, e che già da sole basterebbero e giustificare il successo de "La Leggenda". Un buon imprenditore e pizzaiolo deve sapere anche comunicare la propria passione e in questo Giovanni Gagliardi dimostra ogni giorno grandi doti, la sua pizzeria infatti è frequentatissima da VIP italiani ed internazionali, attirati da un ambiente giovane ed informale, dove la pizza Margherita STG nella sua semplicità è "la bandiera Italiana nel mondo" (come afferma Giovanni). Non solo, tante altre sono le proposte del locale, dalle immancabili meat balls, alla pizza fritta, ai primi piatti con ingredienti Made in Italy, che deliziano gli occhi e il palato della clientela.

RICETTA

parmigiana

IMPASTO:

realizzazione con metodo diretto: farina 00 con w da 230 a 250 e lievitazione di 24 ore.

FARCITURA:

Per la farcitura: melanzane tagliate a fette e fritte, coperte con salsa di pomodoro e cotte per circa 4 ore. Un'ulteriore cottura in forno per 20 min, per poi diventare la farcitura della pizza in cottura. La farcitura viene poi completata con Parmigiano e basilico fresco,







MOLINO GRASSI
Via Emilia Ovest 347
43126 Fraore Parma
Tel. 05216625

"I Percorsi del Molino"

Riparte la scuola di ***Molino Grassi*** *con grandi novità*

Dopo il primo semestre ricco di appuntamenti, la scuola del **MOLINO GRASSI** riparte a settembre con un calendario ricco di novità dedicate ai professionisti del settore, proponendo corsi innovativi per chi desidera approfondire i temi legati al mondo delle farine.

Il primo appuntamento, alla scuola del molino, è fissato per il 2 settembre con Ezio Marinato che affronterà il tema dei "lievitati da colazione". A seguire il 9 e 10, Ezio Rocchi con "voglia di focaccia": la focaccia e le sue diverse gestioni, con impasti diretti, indiretti e lievito madre. Il mese di ottobre sarà ricco (tripudio) di novità.
"Face to face" con Cristian Zaghini e Gabriele Bonci, coordinati da Carlo di Cristo, aprirà il mese di ottobre con due date, 7/8 e 9/10 già sold out. I corsisti vedranno i maestri interpretere varie tecniche di impasti applicati a pizza, pizza in teglia, pizza in pala e analizzare la gestione del banco e la mise en place in base alla stagionalità.

Si prosegue con una novità assoluta:

"Il pane e la pasticceria" con Carlo Di Cristo e Pierluigi Sapiente, sarà focalizzato sulla messa a punto di una nuova gamma di prodotti da boutique e da ristorazione, realizzati strutturando le consistenze tipiche degli elaborati di panetteria con l'eleganza, la delicatezza e i profumi delle creme e delle guarnizioni della pasticceria.

Cristian Zaghini nuovamente in cattedra il 4/5/6 novembre con "la pizza con impasto diretto e indiretto"

Le numerose declinazioni della pasta fresca verrano invece trattate il 25 novembre nel corso "partiamo da una buona pasta" con Marco Valletta.

A chiusura del semestre troveremo il 2/3 e 4 dicembre Cristian Zaghini, Carlo di Cristo e Pierluigi Sapiente con "la pizza, il pane e la pasticceria racchiusi in un unico fermento – lievito madre e fermentazioni spontanee" affronteranno gli aspetti delle fermentazioni partendo da substrati diversi, applicate alla realizzazione di prodotti dolci e salati in combinazione con le diverse tipologie di farine.

per info: vanessaveronesi@molinograssi.it

Il pomodoro San Marzano attraverso la sua storia

Delizia dei buongustai, profumo delle domeniche e delle feste scandite dal rosso sugo che copre il bianco della pasta, il pomodoro San Marzano è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per le sue proprietà benefiche ed organolettiche. Ma quanti di noi possono dire di conoscere la vera storia del San Marzano?

A cura di Renato Rocco



A SINISTRA *Vincenzo Capuano*

Leggenda vuole che il primo seme dell'"oro rosso", così chiamato per il grande valore economico che era riuscito ad assumere per gli agricoltori, sia arrivato in Campania nel 1770 come dono del viceré del Perù al re di Napoli. Fu dunque piantato nell'area corrispondete dell'attuale Agro Sarnese Nocerino, dove attecchì bene grazie alla fertilità del suolo vulcanico. Ebbene, crudo o cotto, in salsa, nelle minestre o nelle zuppe, gli italiani del Sud incominciarono ad assaporare il pomodoro quasi un secolo prima di tutti gli altri europei. Secondo altre testimonianze è solo dagli inizi del '900 che si ha prova certa della presenza tra Nocera, San Marzano e Sarno, di questo ecotipo. Ricordiamo, infatti, che per circa due secoli questo frutto non è arrivato sulle nostre tavole perché conteneva solanina che secondo la medicina del tempo era un elemento tossico. Per cui il pomodoro fu coltivato come pianta ornamentale o da offrire in donne alle signore, sotto il nome di "pommes d'amour". Ad ogni modo, è proprio agli inizi del Novecento che il San Marzano assunse grande apprezzamento dal punto di vista gastronomico, quando sorsero le prime industrie di conservazione, ad opera di Francesco Cirio, che producevano il famoso "pelato" da salsa. Infatti, il processo di trasformazione del pomodoro San Marzano è cominciato



Ricetta

Pomodoro pelato

S. Marzano

Solania in cottura

Stracciata di Bufala

Nduja



intorno al 1926. Lo testimoniano numerose etichette (oltre 150) presenti all'interno dell'azienda Solania s.r.l. che documentano graficamente la storia della produzione del San Marzano, a creare un piccolo museo aziendale. Proseguendo nel delineare la storia del "Re", negli anni Ottanta la coltura subì una drastica riduzione, sia in termini di superfici che di produzione, ma l'azione di recupero delle linee genetiche pure e il loro miglioramento ne ha consentito la salvaguardia e il rilancio su base internazionale. E grazie alla lungimiranza e il coraggio di alcuni operatori del settore fu costituito, nel 1999, il Consorzio del Pomodoro San Marzano DOP che vanta, tra le prime, la firma del dottor Giuseppe Napoletano, amministratore unico di Solania s.r.l da sempre impegnato nella valorizzazione del territorio dell'Agro Sarnese-Nocerino. Oggi il San Marzano DOP sta assistendo ad una nuova stagione di rinascita venendo non solo richiesto in Europa e in America, ma in tutto il mondo. Infatti, negli ultimi tempi si è arrivati a raddoppiare la produzione per le ingenti domande del mercato. Il territorio dell'Agro Sarnese Nocerino, baciato a ovest dal Vesuvio e a est dal mare, che si estende tra Napoli e Salerno, produce un pomodoro di alta qualità e supremo sapore, che si presta ad impreziosire diversi piatti. Le varietà attualmente ammesse dal disciplinare di produzione della D.O.P. sono la KIROS e il San Marzano 2. La KIROS rappresenta la cultivar di riferimento per la produzione del San Marzano comprendendo di fatto quasi tutta la produzione agricola. Un prodotto da secoli simbolo di una terra, quella dell'Agro Sarnese- Nocerino, apprezzato da tutto il mondo per le sue proprietà benefiche ed organolettiche. Un prodotto unico nel sapore e nell'aspetto, protagonista delle tavole mediterranee e non, indispensabile nelle cucine di chef e ristoratori: il pomodoro San Marzano è uno degli ingredienti principe della cultura italiana nel mondo, simbolo di qualità e gusto ma soprattutto di una specifica identità culturale.

Lo sa bene Vincenzo Capuano, maestro pizzaiolo di Napoli, che con il San Marzano ha un vero e proprio rapporto d'amore (come con la pizza!) e ne fa il fiore all'occhiello della sua attività, grazie alla qualità che Solania garantisce ogni giorno.

<<Una qualità, quella del San Marzano di Solania, ineguagliabile per sapore e resa sulla pizza. Infatti, dopo estenuanti ricerche e ed esperienze sensoriali nell'assaggio di numerose tipologie di pomodoro, ho scelto quello che, a mio avviso, è il migliore sul mercato>>

ci dice Vincenzo, sottolineando come dietro alla scelta di un prodotto ci sia un lungo e complesso studio di assaggi, prove, errori e riprove.

<<Quanto è importante il pomodoro nella mia vita? Tanto. Insieme a farina, mozzarella e olio forma i 4 cardini della pizza napoletana che vanno rispettati con devozione. Indubbiamente la qualità è la stella che guida la mia attività che svolgo con passione e dedizione, nel rispetto del consumatore. E Solania, che grazie a una lavorazione genuina che rispetta la delicatezza del San Marzano, mi garantisce tutto questo.>>

Solania e Vincenzo Capuano, due lati della stessa medaglia. Fornitore e pizzaiolo, che hanno creato un rapporto proattivo e coeso aventi entrambi lo stesso proposito: valorizzare il prodotto di un territorio che regala al mondo il gusto unico della Campania.

Vincenzo, oggi, ci regala invece la ricetta di una delle sue pizze la "Cielo di Calabria" preparata con il San Marzano, ovviamente delle scuderie Solania.

Materie prime: le farine per pizza sono sempre più protagoniste del mercato

Il mondo delle attrezzature professionali si darà appuntamento a Fiera Milano dal 18 al 22 ottobre per uno dei più importanti appuntamenti fieristici internazionali: Host. Forni, contract, minuteria, attrezzature, tecnologie per il controllo della temperatura, innovazioni tecnologiche per venire incontro alle esigenze dei professionisti degli impasti e dei lievitati. Non solo attrezzature ma anche materie prime dedicate alla pane, alla pasticceria e soprattutto alla pizza, che in questi ultimi anni sta diventando sempre più strategica. Secondo una recente analisi di Italmopa (l'associazione che raggruppa le aziende molitorie italiane), sono soprattutto le farine per pizza e per i sostitutivi del pane, a crescere sempre di più. Per quanto riguarda il comparto delle farine di frumento tenero, il mercato interno ha registrato, nel 2018, una sostanziale stabilità. La contrazione (- 1,8%) riguardante le farine destinate alla panificazione è stata pressoché interamente compensata da una maggiore domanda per le farine destinate alla produzione di pizze, grissini e crackers.

Da sottolineare, infine, che è proseguito, l'incremento dei consumi di prodotti alimentari provenienti dall'utilizzo di tipologie di farine e semole considerate salutistiche. Il trend è risultato tuttavia più marcato nel comparto delle **farine di frumento tenero** rispetto a quello delle semole di frumento duro e ha riguardato soprattutto la farina integrale e la farina ottenuta da produzioni biologiche, ambedue con tassi di crescita superiore al 10% rispetto al 2017.

Il boom della pizza è evidente anche nel trend ristorativo dell'ultimo anno: secondo la CNA, Lombardia, Piemonte e Valle D'Aosta sono le tre regioni italiane dove la pizza sta diventando protagonista.

In Lombardia si registrano 14171 punti vendita di pizza (dato secondo solo alla Campania), in Valle D'Aosta i locali con pizza sono praticamente raddoppiati mentre sempre più ristoranti, panifici, bar e pub (+ 4,5%) spostano la propria offerta verso il piatto italiano più conosciuto nel mondo.



A cura della redazione

DISCIPLINARE VERACE PIZZA NAPOLETANA:

COSA CAMBIA

Il disciplinare internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana è stato di recente aggiornato con alcune novità. Ovviamente la vera pizza napoletana rimane tale, gli ingredienti sono rigorosamente Made in italy, ma le novità riguardano le farine, i processi di maturazione e il lievito, sempre nel rispetto della tradizione ma con un occhio di riguardo verso le esigenze dei nuovi consumatori.



LE NOVITÀ

Nella farina viene inclusa oltre alla 00 anche la tipo 0 e una percentuale di tipo 1 che varia dal 5 al 20%. La farina deve avere sempre un W compreso tra 250 e 310 e un rapporto P/L intorno allo 0,5 – 0,7 ideale 0,6). Per quanto riguarda l'utilizzo del lievito viene concesso, oltre a quello compresso di birra fresco, anche quello secco, sempre di birra, purchè privo di additivi, zuccheri o miglioratori alimentari aggiunti e il lievito madre. Infine l'indicazione forse più importante è sulla lievitazione che può superare le canoniche 6 – 8 ore, fino ad un massimo di 24 – , per permettere una migliore digeribilità dell'impasto.

E LE CONFERME

Il disciplinare aggiornato conferma la preparazione dell'impasto con metodo diretto, l'assenza di miglioratori o additivi nell'impasto e la cottura della pizza su forno a legna, anche se già da qualche tempo, previo accertamento dell'AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana), sono concessi forni con alimentazione gas/legna.

«Siamo partiti naturalmente dai dogmi irrinunciabili e immodificabili nella tecnica napoletana, quali l'impasto, che deve essere diretto, cioè con tutti i quattro gli ingredienti messi insieme, partendo dall'acqua, e deve essere lasciato a fermentare e maturare per il tempo necessario per assecondare in modo ottimale temperatura, umidità e tempo di utilizzo dell'impasto stesso»,

spiega Massimo Di Porzio, vicepresidente dell'associazione.

«La manualità nella preparazione della pizza, ovvero la centralità del lavoro artigianale, quindi con le mani e i palmi, che sono un'antica unità di misura borbonica; la cottura, perfetta con il forno a legna, poiché rispetta contemporaneamente sia la tradizione sia le specifiche tecniche, garantendo le tre modalità di propagazione del calore. Da tutto ciò è scaturito un update importante, che ha tenuto conto di diversi fattori, tra cui chiaramente le abitudini e le esigenze dei consumatori contemporanei».

La Zizzona di Battipaglia

Frutto d'un antico amore, ora rilanciata come perla preziosa della città campana

di Stefano Buso



L'Italia è una terra privilegiata dagli dei, fin da quando Giove scelse un luogo da colmare di delizie. Confinato nell'Olimpo con i suoi pari, nutrendosi di nettare e ambrosia e del fumo delle carni offerti in dono dagli uomini, in una bella giornata di sole aveva visto in mezzo al Mediterraneo una splendida penisola cui poter attingere, all'occorrenza, ogni sorta di prodotti, degni di nobilitare nei giorni di festa le mense celesti.

Ancor oggi, a distanza di millenni, l'Italia è, in ogni regione, in ogni paese,

uno scrigno di tesori agroalimentari che richiedono solo di essere conosciuti, salvati, curati e valorizzarti con amore e intelligenza, senza dispendere le energie anche intellettuali nelle faziose lotte cosiddette politiche, come succedeva oltre due millenni or sono nelle città della Grecia, col risultato d'essere poi conquistate col ferro e col fuoco dai Romani.

BATTIPAGLIA

Dal Prosecco delle Colline trevigiane (finalmente, dal 7 luglio scorso, patrimonio culturale e naturale dell'Unesco), ai vini stupendi delle Eolie, dai carciofi di Puglia alle cipolle di Tropea, ovunque, dalla Valle d'Aosta a Pantelleria, ci sono prodotti della terra che il mondo ci invidia, i quali meriterebbero d'essere meglio conosciuti ed avere molta più attenzione e un più deciso impegno anche da parte di chi coordina in Italia, a vario titolo, le attività e le produzioni agricole e agroalimentari.
In questo mese gettiamo il nostro sguardo sul territorio di **Battipaglia, in provincia di Salerno,** nella fertile e bellissima Campania. La città ha poco più di 50 mila abitanti e si trova ai margini settentrionali della **Piana del Sele.** Una piccola parte del territorio è in collina, sulle propaggini occidentali dei Monti di Eboli e la maggior parte è in pianura.
Battipaglia, come è ormai noto, è uno dei principali centri di produzione della **Mozzarella di bufala campana DOP,** e le mozzarelle prodotte non sono tutte della stessa taglia e merita una speciale menzione la Zizzona di Battipaglia, una mozzarella di maggior pezzatura, un marchio creato da un caseificio locale e diventato famoso anche grazie al **film "Benvenuti al Sud".**

TRA MITO E LEGGENDA

Quando un prodotto è molto antico e nessun documento ne attesta la nascita, si ricorre alle storie tramandate di bocca in bocca dai cantastorie del passato e quei racconti diventano ben presto leggende che, tuttavia, sotto l'aspetto del mito, nascondono una qualche verità.
In tempi nei quali gli uomini ancora non sapevano scrivere ci fu una bella storia d'amore tra la ninfa Baptì-Palìa e il giovane Tusciano. La ninfa, come tramanda questa antica storia, si alzava ogni mattina alle prime luci dell'alba e andava a mungere le bufale che pascolavano nelle paludi della pianura di Battipaglia. Tornata a casa, lavorava il latte appena munto con la cagliata da cui poi tagliava delle sfere, chiamate "mozzate", che poneva accuratamente in un cestino di vimini con ramoscelli di mirto, fiori e altre erbe aromatiche per farne dono agli dei.
Un giorno, mentre Baptì-Palìa s'avviava verso il tempio col suo cestino ripieno da offrire agli dei, incontrò un giovane dall'aspetto affascinante, chiamato Tusciano, del quale s'innamorò perdutamente e, poco dopo, gli svelò come pegno d'amore il segreto della mozzata di bufala
Racconta la leggenda che il giovane Tusciano, pur anche lui innamorato dell'affascinante e bellissima ninfa, non fu capace di mantenere il segreto e lo svelò agli altri allevatori di bufale, provocando l'ira degli dei che condannarono i due innamorati ad amarsi e cercarsi, senza riuscire mai più a trovarsi. La leggenda ci informa della dura condanna inflitta dagli dei ai due giovani amanti che furono trasformati dagli dei dell'Olimpo, rispettivamente, nell'attuale città di Battipaglia e nel fiume Tusciano, che scorre tra la terra e pare voglia continuare ad abbracciare le forme mortali del suo antico amore.
Intanto si sa che il segreto svelato dal giovane Tusciano agli altri allevatori di bufale non fu dimenticato, anzi, e ancor oggi chi produce la Zizzona di Battipaglia – questa grande mozzarella degna d'essere donata agli dei - si sveglia, come nei tempi antichi all'alba per mungere le bufale, dalle quali si ricava il latte per la mozzata.



Ed ecco il legame con l'antica leggenda. Nel corso del tempo, per comodità e richiesta del mercato, la mozzarella di bufala, che in anni recenti ha meritato la Dop (Denominazione di Origine Protetta) è stata realizzata in formati al di sotto degli 800 g per pezzo, come precisa l'attuale disciplinare di produzione (pubblicato il 28.2.2008, la lettera E), mentre la Zizzona di Battipaglia, grande come quelle realizzate dalla ninfa Baptì-Palìa, supera tale peso e perciò non può ancora essere classificata come prodotto D.O.P, anche se chi la produce afferma che è in tutto e per tutto una mozzarella di latte di bufala al 100 %.

Attualmente a Battipaglia ci tengono a questo prodotto, che arricchisce il cesto agroalimentare locale e italiano, un prodotto di valore che porta il nome della città e che rende Battipaglia ancor più nota e famosa nel mondo.



SPECIALE PIZZA NAPOLETANA

Il pomodoro Corbarino, eccellenza campana

di Caterina Vianello



Il viaggio tra le eccellenze del patrimonio agroalimentare italiano ci porta questo mese in Campania, nelle province di Salerno e Napoli. Per la precisione ci spostiamo tra le colline di Corbara, nell'agro Nocerino-Sarnese, in provincia di Salerno e poi anche in provincia di Napoli, nell'area Pompeiana-Stabiese. Se le colline corbaresi sono il punto di partenza del nostro itinerario, il nostro "gioiello" agroalimentare ci conduce poi sia ai paesi limitrofi sia sul versante costiero (Costiera amalfitana. Penisola Sorrentina) sia sul versante interno (confine sud della valle del Sarno).

La nostra guida d'eccezione in Campania si chiama "Pomodorino Corbarino" e prende il nome dalle colline di Corbara. È una varietà dalle origini antiche, fino a qualche tempo fa coltivata destinandola prevalentemente ai mercati locali per il consumo fresco o per la produzione di conserve.
L'interesse da parte dell'industria locale e una sua progressiva notorietà al di fuori dei confini regionali, hanno determinato un aumento delle aree coltivate, raggiungendo la pianura, anche se le caratteristiche qualitative del prodotto collinare sono indiscusse, poiché le alte escursioni termiche favoriscono arrossamento, consistenza e sapidità.
Ha colore rosso intenso e ciò che lo rende riconoscibile ed unico sono sia la caratteristica forma allungata che lo rende simile a una piccola pera, sia il sapore agro-dolce che lo rende adatto, trasversalmente per insalate e conserve. Ulteriore caratteristica è la notevole conservabilità dei frutti dopo la raccolta: grazie a un'antica tecnica che si continua a tramandare e a praticare: i pomodorini vengono preparati a grappoli (spunzilli), intrecciandone i rametti, e poi appesi in luoghi semiombreggiati e ben ventilati. In questo modo possono essere mantenuti "freschi" per lunghi periodi e consumati per quasi tutto l'arco dell'anno, un po' come avviene per il pomodoro del piennolo e analogamente, in questo modo, il tempo determina una concentrazione di profumi e sapori che rende riconoscibili i piatti di questi luoghi.
La spessa buccia e la carnosità della consistenza favoriscono certamente la tecnica sviluppata, tuttavia la sapienza contadina ha saputo vincere sul tempo, dilatandolo e allungando la vita del pomodoro.
Per sapere qual è il segreto della natura del Corbarino, bisogna guardare alla terra su cui è coltivato e alle sue caratteristiche geofisiche. In particolare i terreni collinari, sui quali avveniva inizialmente la coltivazione, hanno notevole profondità e sono molto soffici, ricchi di fosforo e di potassio.





GENIUS

LA TUA ESPERIENZA DEFINITIVA DI COTTURA AL FORNO



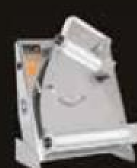
Genius è una linea di forni professionali dal design minimale e ricercato.
Facili da pulire, sono adatti a diverse esigenze di cottura: dal pane alla pasticceria, dalla pizza alle preparazioni gastronomiche.
Grazie ad un innovativo sistema di controllo, Genius permette di raggiungere la temperatura desiderata in tempi ridotti con un significativo risparmio energetico.
La camera ventilata garantisce una cottura uniforme dei cibi.

MACCHINE PER PIZZERIE
100% MADE IN ITALY








prismafood
▶▶▶ **solutions**

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina, 18
33098 Valvasone PN
Tel. 0434 85081

SAREMO PRESENTI
18-22 October 2019
host Milano
Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

SCOPRI DI PIÙ SU prismafood.com





Ciò che fa la differenza tuttavia, è la loro origine vulcanica riferibile al complesso di Somma Vesuvio (la cui attività vulcanica risale ad almeno 400.000 anni fa): si tratta di uno strato-vulcano di medie dimensioni che raggiunge un'altezza massima di 1.281 sul livello del maree ed è costituito dal più vecchio vulcano del Monte Somma e dal più recente e conosciuto Vesuvio. L'origine vulcanica si può notare osservando lo strato di lapillo presente nel terreno, a circa 1,5-2 metri di profondità: Questa particolarità, unita alle caratteristiche climatiche della zona - che beneficia da un lato dell'influenza del mare che mitiga le escursioni termiche, dall'altro di quella della montagna che porta inverni piovosi – cui si aggiungono anche i venti provenienti dalla Costa d'Amalfi che conducono la salsedine sugli ortaggi coltivati, rendono unico il Corbarino

La raccolta dei frutti, esclusivamente manuale, è a scalare, cioè effettuata in fasi successive: inizia a fine luglio e si allunga fino a settembre-ottobre in base al grado di maturità, alle destinazioni commerciali e all'andamento climatico. Così, il primo ad essere raccolto (fine luglio - inizio ottobre) è il fresco, seguito da quello da industria (15 agosto– 15 ottobre) e lasciando per ultimo quello a grappoli (da settembre in poi). In cucina, oltre all'insalata, il Corbarino dà il meglio di sé nella pasta al ragù, nella carne alla pizzaiola, nella pizza, con i legumi. Tra i primi piatti di pasta, imperdibili sono tuttavia due ricette: gli spaghetti allo scarpariello, piatto di recupero, ma soprattutto quello che accosta la pasta al sugo con le "vongole fujute". In questo caso le vongole non ci sono e, a dare il profumo e l'illusione del mare è proprio il Pomodorino di Corbara, con il suo salmastro intensissimo.

MAESTRELLA

LA MOZZARELLA CHE VALORIZZA LA TRADIZIONE NAPOLETANA.



PIZZA MARGHERITA

INGREDIENTI:

1. Passata di pomodoro fresco
2. **Mozzarella Maestrella 47% julienne**
3. Basilico





PIZZA FRITTA

INGREDIENTI:

1. Pomodori
2. **Mozzarella Maestrella 40% a cubetti**
3. Basilico





PIZZA BOSCAIOLA

INGREDIENTI:

1. **Mozzarella Maestrella 45% Premio julienne**
2. Funghi e salsiccia
3. Olio e pepe



OGNI PIZZA NAPOLETANA HA LA SUA MAESTRELLA.

Maestrella coniuga praticità e gusto, mantenendo sapori e freschezza. Solo Maestrella vi offre una gamma completa di formaggi e mozzarella di altissima qualità. Con elevato potere filante e consistenza fondente i prodotti si adattano alle diverse esigenze dei professionisti del settore.

Scoprite la gamma completa su: **www.maestrella.com**

Maestrella

Eurial Italia S.p.A
Via Molinetto, 76
31030 Borso del Grappa (TV)
Tel: 0423910222



MONDO PIZZA NAPOLETANA

LA PAROLA ALLE AZIENDE

Coerentemente con il focus di questo numero le prossime pagine la rivista Pizza e Pasta Italiana sono dedicate ad alcune delle più importanti realtà italiane che si occupano di produrre materie prime e attrezzature per la pizza.

L'intento è quello di offrire al lettore un quadro sul vivace mercato dei prodotti dedicati al piatto italiano più apprezzato nel mondo. Lungi dall'essere una "guida all'acquisto" completa ed esaustiva, Mondo Pizza Napoletana continua il viaggio intrapreso nei mesi precedenti con Mondo Pasta e Mondo Pizza, pubblicate rispettivamente a giugno e nel numero estivo di luglio/agosto.

Ora l'attenzione si sposta sulle farine, sui prodotti e sulle attrezzature declinate per la verace pizza napoletana e la fotografia, seppur limitata per ragioni di spazio, inquadra un mercato ampio e diversificato dove gli imprenditori sono in prima linea per garantire ai pizzaioli e ai ristoratori la migliore proposta. Lo spazio è stato suddiviso in agili schede tecniche dove il lettore troverà informazioni utili ed immediate sulla farina o sul forno dedicati alla pizza napoletana.

Buona lettura!

DOPPIAESSE - L'ECCELLENZA IN PIZZERIA





Molino Magri è una realtà dell'agroalimentare mantovano che quest'anno festeggerà i 90 anni di attività.

Tradizione e valori familiari caratterizzano da sempre l'azienda che di recente ha intrapreso un percorso di ricerca che ha portato allo sviluppo di farine come la **DOPPIAESSE,** ottenuta dalla macinazione di **grani di forza italiani** parzialmente pregerminati. Gli enzimi naturali benefici presenti donano impasto rilassato e grande sviluppo, per una **pizza voluminosa** ottenuta con **panetti più leggeri** (250g) in sole **6 ore di lievitazione.**

Ideale per **pizze napoletane** dal **cornicione sviluppato e alveolato,** si distingue per **leggerezza e scioglievolezza** al palato oltre che per un **minor apporto calorico.**

MOLINO MAGRI SRL | Strada Mantova 13 | 46045 Marmirolo (MN) - Italy | T. +39.0376.466022 | E-mail commerciale@molinomagri.it



FARINA "SOFFIO" MOLINO PASINI



Dal laboratorio Ricerca&Sviluppo Molino Pasini nasce la nuova **"Soffio"**, una farina ad uso professionale tipo "0", destinata principalmente al canale Pizzeria, per la realizzazione di impasti estremamente leggeri e soffici.

L'abbiamo chiamata "Soffio" per evocare l'idea di una leggerezza quasi impalpabile.

L'impasto, altamente estensibile, ha un assorbimento che consente un 90 - 100% di idratazione, e sviluppa i migliori risultati in termini di aromi e profumi con una lievitazione pari a 15/18 ore. Il prodotto che si ottiene avrà un'ottima croccantezza – dovuta all'alto livello di proteine -, un cornicione alto ed alveolato e acquisirà una bella doratura in fase di cottura –grazie all'elevato livello di maltosio presente durante la fermentazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE | W 275- 290 | P/L 0,33 - 0,38



MOLINO NALDONI: LA FARINA PERFETTA PER LA VERA PIZZA NAPOLETANA



La storia di **Molino Naldoni** affonda da oltre 200 anni le proprie radici nel cuore della Romagna, da cui la famiglia Naldoni parte ogni giorno per nuovi orizzonti di sperimentazione. La filosofia aziendale rende le farine davvero speciali: ciascuna di esse è pensata in risposta a **uno stimolo proveniente da chi cucina per professione.**

L'esempio perfetto è Sciòre, la farina semintegrale di grano tenero Tipo 2. Perfetta per la vera pizza napoletana e preziosa alleata per i maestri pizzaioli e non solo: infatti, è anche ricca di fibre e germe di grano ad alto contenuto di Omega 3, che riducono i trigliceridi e la pressione arteriosa, e Omega 6, che migliorano il profilo del colesterolo. Ideale per lunghe lievitazioni e per gli impasti con lievito madre, Sciòre Molino Naldoni consente di creare una pizza rustica e fragrante. Ecco perché è consigliata dal Maestro Pizzaiolo Napoletano Vincenzo Cimino, che con passione porta il culto della vera pizza in Italia e non solo.

MOLINO COLOMBO



Maestri di Farine

Farina di grano tenero "00" dall'altissima qualità tecnologica ideale per pizza napoletana al forno e fritta sia come da disciplinare STG Reg. UE N.97/2010 che con le tecniche ad alta idratazione dirette e indirette.
Nata dalla collaborazione tra Molino Colombo e il Maestro di Farine Eduardo Ore, questa specifica farina, ottenuta da una miscela di grani selezionati di altissimo valore e da un diagramma di macinazione a 24 passaggi "unico" nel suo genere nel comparto molitorio mondiale, portano all'ottenimento di una pizza napoletana al forno o fritta, dorata, soffice, aromatica, fragrante, masticabile, altamente digeribile e dal sapore vero del cuore del grano.



RICETTA

Farina Fiore di Napoli 1.000 gr.; acqua min. 580 gr. - max 700 gr.; lievito di birra 0,5 gr. a 25° per 12h / 2 gr. a 4° per 24-48h; sale fino min. 25 gr. - max 30 gr.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE | Alveografo Chopin W 310 P/L 0.70 | Farinografo Brabender | Assorbimento minimo 58% | Amilografo Brabender Amilografo 800/1200 u.a.

MONDO PIZZA NAPOLETANA



TIPO 1 BIOLOGICA MACINATA A PIETRA

Farina di frumento tipo 1 macinata a pietra bio forte a medio-alto tenore proteico adatta alla realizzazione di impasti diretti e indiretti per pizza napoletana. Farina messa a punto grazie all'aiuto tecnico del team Molino Grassi, guidato da Cristian Zaghini ed Ezio Marinato risulta essere ricca di parti cruscali.
Una volta impastata, sprigiona i profumi più intensi del cereale, ma unisce anche forza e stabilità grazie alla miscela di grani utilizzati e premette quindi di lavorare il prodotta anche con alte idratazioni, con possibilità di lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 48 ore con punte fino a 72 ore.



RICETTA

—

ingredienti: *1 kg tipo 1 forte, 700 cl acqua, 20 g sale fine, 1 g lievito*

Mescolare per 5 sec. farina e acqua e lasciare a riposare max 1 ora, aggiungere sale e lievito. Impastare, dare una sessione di pieghe e far lievitare in vasca per 3 ore a 26°C. Mettere in frigo a 4°C per 12 ore. Formare le palline (250 gr cad) e far lievitare per 6/8 ore a temperatura ambiente. Stendere l'impasto, condire con pomodoro e mozzarella e cuore a 480°C per 7 min.

CARATTERISTICHE REOLOGICHE | Alveografo Chopin W 290 p.l. 55 | Farinografo Assorbimento minimo 58%

MONDO PIZZA NAPOLETANA

ANIMA VERACE

DENTI
FARINE NATURALMENTE



La Farina di grano tenero tipo "00", ideale per la preparazione dell'originale pizza napoletana, soffice ma croccante, con cornicione alto e ben lievitato.

Anima Verace è approvata dall'Associazione Verace Pizza Napoletane e garantisce uprofumo, gusto e croccantezza realmente veraci.

Disponibile in formato da 1kg/ 12,5kg/ 25kg anche online su: **shop.molinodenti.it**

RICETTA

–

Prefermento
1000g farina ANIMA VERACE
500g acqua
10g lievito
10g sale

(fermentazione oltre 6 ore)

Impasto finale
2000g farina ANIMA VERACE
1450g acqua
74g sale.

Ricetta completa su www.molinodenti.it



AVGVSTO: DESIGN RICERCATO, ERGONOMIA AVANZATA, TRADIZIONE ITALIANA



La vera rivoluzione di **Zanolli** è applicare la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione e senza snaturarne l'essenza.

Basandosi su questo fondamento l'ufficio R&D di **Zanolli** ha progettato **AVGVSTO**, il forno elettrico a cupola dal design innovativo e dalle elevate prestazioni.

Il nuovo forno di casa **Zanolli** è dedicato al pizzaiolo esigente che apre le porte della propria pizzeria al futuro. La possibilità di gestire separatamente cielo e platea, unita alla temperatura massima di 500°C, forniscono al pizzaiolo uno strumento che facilita e ottimizza il suo lavoro eliminando le difficoltà di gestione e stoccaggio della legna.

AVGVSTO, *il forno che farà la storia.*

FB-IG @zanolliforni
www.zanolli.it





Agnolotti del plin
- con farina Antiqua Integrale -
Molini Bongiovanni

Ricetta di Gabriele Boffa

MOLINI BONGIOVANNI S.p.a
Via Alessandro Volta, 9
Cambiano (TO)
Tel. (+39) 011 944 22 92
Fax. (+39) 011 944 22 74
info@molinibongiovanni.com



www.bongiovannitorino.it

La determinazione di Gabriele Boffa si vede in ogni suo piatto, in ogni proposta con cui racconta della sua terra d'origine, il Piemonte. Chef Michelin della Locanda del Sant'Uffizio di Cioccaro di Penango (At) propone sempre in carta gli Agnolotti del plin, uno dei must di questa terra che si chiama Monferrato. La sua versione è con farina integrale: "La pasta resta più grezza – spiega Boffa – ma nello stesso tempo bella croccante e riesci a sentire la consistenza della crusca sotto i denti". Saltati con burro e fondo di vitello sono preparati con un accorgimento ben preciso per il ripieno: le carni vengono cotte separatamene e poi assemblate all'ultimo minuto con le verdure. Ogni taglio, poi, ha una cottura differente: lo stinco viene brasato, la pancia di manzo rosolata in padella e il cappello del prete brasato. Due cotture lunghe si sommano a una espressa e questo passaggio è fondamentale. "Amo i piatti della memoria – commenta ancora lo chef – e del resto in Piemonte si fanno spesso piatti ripieni come i primi che sono veri e propri simboli gastronomici della regione".

Agnolotti del plin integrali

Pasta integrale:
Farina Antiqua Integrale Media 1kg
Acqua naturale 100 g
Tuorlo d'uovo 700 g
Impastare tutti gli ingredienti in planetaria senza scaldare l'impasto, lasciar riposare un paio d'ore in frigorifero a +4° C

Ripieno agnolotti:
Carne da brasato 1 kg
Pancia di manzo 1 kg
Stinco di manzo 500 g
Spinaci 500 g
Sedano 250 g
Carote 250 g
Cipolla bionda 250 g

Procedimento
Fare un brasato con la carne e lo stinco, utilizzando la metà del fondo di sedano, carota e cipolla. Una volta cotto, fare a pezzi e mettere in una casseruola con nuovamente un fondo di sedano carota e cipolla. Rosolare in padella la pancia di manzo per 5 minuti circa, scolare dai grassi ed aggiungere nella casseruola con il brasato. Coprire e cuocere il tutto per circa 3 ore. In seguito aggiungere gli spinaci e finire la cottura facendo ridurre i succhi di cottura, raffreddare ed in seguito passare al trita carne. Condire se necessario con sale e 1 uovo ogni kg di ripieno, formare gli agnolotti tirando la pasta molto finemente. Servire saltati con fondo di manzo e burro, oppure anche in bianco.

Pasquale Palamaro,

L'EREDITÀ DELLA CUCINA CAMPANA



Pasquale Palamaro è uno dei più importanti e rappresentativi esponenti della cucina campana di questi ultimi anni. Una una grande esperienza professionale, maturata a fianco di grandi chef come Antonino Cannavacciuolo, Alfonso Iaccarino, Emanuele Scarello, per citarne solo alcuni e che -come ha ammesso lo stesso chef – lo hanno formato professionalmente e forgiato nel carattere. Dal 2013 il ristorante dove Pasquale Palamaro opera – "Indaco" presso l'Hotel Resort "Regina Isabella" a Ischia – è insignito della Stella Michelin, un prezioso traguardo raggiunto e mantenuto con costanza, grazie al continuo impegno profuso dallo chef.

di Patrizio Carrer

Lavorare in cucina non è facile, il sacrificio e l'impegno sono fondamentali. Ci racconti la sua esperienza professionale. Quanto contano la passione e la costanza in questo lavoro?

"Faccio il cuoco da sempre, così mi piace rispondere quando mi fanno questa domanda. Questa professione la sento mia fin da quando frequentavo l'istituto alberghiero e mi facevole ossa, durante le stagioni estive. facendo anche i lavori più umili nelle cucine dei ristoranti dove lavoravo. La mia crescita professionale e umana è partita da qui ma è continuata grazie ad una serie di esperienze che mi hanno portato a lavorare a fianco delle più grandi firme della cucina italiana. Tutto questo mi ha arricchito umanamente e professionalmente, in anni in cui la professione di chef non era certo così in auge come in questi ultimi anni.

Parliamo di materie prime: quali sono i tre ingredienti che non devono mai mancare nella sua cucina?

Nella mia cucina tutti gli ingredienti sono fondamentali per realizzare ed esaltare al meglio in una ricetta.

Secondo me il lavoro di un vero chef non comincia durante il servizio, ma nel momento in cui si rifornisce delle materie prime e chi non sa fare la spesa in modo egregio non potrà mai essere un grande cuoco.



La Campania è tra le regioni più dinamiche della Guida Michelin: ben 43 riconoscimenti dati alla cucina d'eccellenza di questo territorio. Questo è indice del fatto che la qualità delle materie prime e la professionalità di chi lavora in cucina sono tra le più alte d'Italia. Secondo lei tutto questo è adeguatamente valorizzato?

"Certamente. Questo risultato della Campania è il segno che il nostro lavoro sta andando nella giusta direzione. Chi effettua queste valutazioni non è certo uno sprovveduto e per me e per i miei colleghi si tratta di una grande soddisfazione. Per molti aspetti in Campania la conoscenza delle materie prime è un'eredità culturale e familiare che viene tramandata di generazione in generazione e non c'è moda che tenga, di fronte a chi sa cucinare bene un ingrediente di mare o di terra. Le nostre storie e tradizioni sono fondamentali, c' è un legame forte che si porta anche al di fuori della nostra regione: ci sono tantissimi chef campani che lavorano in tutta Italia e all'estero, portando le proprie conoscenze e competenze ovunque e facendo un ottimo lavoro.

Il resort Regina Isabella

"Indaco" il ristorante dove opera lo chef Pasquale Palamaro si trova all'interno del resort "Regina Isabella", nell'incantevole borgo di Lacco Ameno d'Ischia ed è stato costruito negli anni '50. Angelo Rizzoli, celebre editore e produttore cinematografico, rimase affascinato dalla bellezza del territorio ischitano e nel 1956 fece ampliare le terme con un complesso alberghiero di lusso. Meta ambita dei divi di Hollywood, Il "Regina Isabella" ha ospitato Richard Burton, Liz Taylor, Maria Callas, Alberto Sordi e in tempi più recenti Jude Law, Gwyneth Paltrow, Oliver Stone, Sting e molte altre star nazionali ed internazionali. L'offerta ristorativa del resort si compone attualmente di tre ristoranti: "Indaco", "Dolcevita", con un'ampia selezione di vini e lo "Sporting" e di tre bar (lo "Sporting", il "Life" e il "Regina Isabella").
Vero e proprio fiore all'occhiello dell'isola ischitana, il "Regina Isabella" è la location di numerosi eventi e meeting, come l'Ischia Global Film and Music Fest, rassegna cinematografica e musicale che si svolge a luglio e il Premio Ischia internazionale di Giornalismo.

Aculei di mare su salsa di mozzarella

INGREDIENTI:

per i limone salato:
5 limoni piccoli,
100 gr sale grosso,
65 gr zucchero

per lo sciroppo:
50 gr zucchero,
50 gr acqua

per la salsa di mozzarella:
300 gr mozzarella di bufala di 2 gg.,
50 ml panna,
50 ml acqua di governo,
xantana q.b.

Per i Capelli al nero:
200 gr Capelli d'Angelo,
nero di seppia q.b.

per la tartare:
50 gr ricciola,
30 ml acqua gasata,
due foglie basilico,
sale,
olio

PROCEDIMENTO:

per il limone salato:
Mettete i limoni sotto sale in un sacchetto sotto vuoto e cucinate a 84 *c per 4 ore, trascorso il tempo, sciacquate i limoni e rimettete in sotto vuoto con lo sciroppo e cucinate ancora per 4 ore, trascorse le seconde 4 ore tagliate i limoni eliminate i noccioli e frullate tutto, aggiungete il liquido del Sacchetto in base alla densità richiesta.

per la salsa di mozzarella:
tagliate la mozzarella a cubetti aggiungete la panna e l'acqua di governo, portate il tutto a 60*c e frullate, aggiungete un pizzico di xantana e conservate in temperatura tiepida.

Per i Capelli al nero di seppia:
cospargete il nero di seppia su tutta la superficie dei capelli senza esagerare, tenendo il prodotto finale molto asciutto.

per la tartare:
tritare la polpa di ricciola fino a farla diventare una crema, aggiungere gli altri ingredienti, formare una sfera e lasciare riposare in cella per un'ora. Trascorso il tempo inserire al centro la crema di limone salato, panate con farina, bianco d'uovo e Capelli tinti di nero. Adesso sono pronti per la frittura e per essere serviti sul piatto sulla base della salsa di mozzarella.



Pizza "Pascalina" la pizza che fa del "bene" a tutti

Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

La sua storia è lunga, complessa ed incerta. Il termine "pizza" sembra comparire per la prima volta nel XVI secolo a Napoli per descrivere un particolare tipo di pane con aspetto tipicamente schiacciato. Trattandosi di un alimento molto semplice e venduto in strada, per lungo tempo non fu considerato come una vera e propria ricetta di cucina. Nonostante il pomodoro fosse stato importato in Europa nello stesso secolo, bisogna aspettare il tardo 1700 per vederlo utilizzato come condimento di questo particolare tipo di "pane schiacciato", trasformandolo nella nota pizza rossa. Col passare degli anni, la pizza divenne una specialità locale rappresentando una vera e propria attrazione turistica. Proprio per la sua popolarità, nel 1889, un cuoco, scelse questo alimento per onorare la Regina d'Italia, Margherita di Savoia, apportando una modifica alla ricetta. Creò la "Pizza Margherita", condita con pomodoro, mozzarella e basilico, per rappresentare i colori della bandiera italiana.
La "Margherita" divenne presto il piatto preferito della Regina trasformando quello che era nato come piatto dei poveri in un piatto regale e poi, in quello che noi tutti conosciamo oggi come pizza napoletana.

Se la pizza napoletana, dalla pasta morbida e sottile con i bordi alti (detti "cornicione"), è considerata e conosciuta, su scala mondiale, come la pizza italiana per eccellenza, nel nostro paese diventa motivo di confronto, di gusto, di scelta commerciale e di diatribe regionali.
Dal 5 febbraio 2010 è ufficialmente, riconosciuta come STG (Specialità Tradizionale Garantita) dall' Unione Europea e, patrimonio immateriale dell'umanità dell' UNESCO a dicembre 2017. Nel 2010, inoltre, è stata dichiarata "Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO" anche la Dieta Mediterranea, un modello nutrizionale tipico dei paesi che si affacciano sul bacino del Mediterraneo. La Dieta Mediterranea affonda le sue origini nella storia del nostro paese, pervenutaci per tradizione, nella forma e nelle consuetudini, dalle abitudini alimentari greche.





La tradizione alimentare dei contadini dell'Italia meridionale ha elaborato nei secoli quel sistema alimentare, che un noto fisiologo americano, Ancel Keys, ha studiato e codificato come Dieta Mediterranea. Ancel Keys, con notevoli esperienze nel campo degli studi sulla nutrizione, rimase colpito dalle abitudini alimentari della popolazione del Cilento, da lui conosciuta attraverso le esperienze di soldato sbarcato a Paestum al seguito della quinta armata nel 1944. L'esperienza italiana indusse il medico, terminata la guerra, a trasferirsi in Italia, nel Cilento, in un piccolo paese chiamato Pollica, dove ebbe modo di approfondire i suoi studi sugli effetti che l'alimentazione del sud d'Italia ha nei confronti delle malattie moderne, cosiddette del benessere come per esempio ipertensione, arteriosclerosi, diabete, tutte le malattie cardiovascolari e cancro. Patologie che, oggi, affliggono i paesi occidentali e che hanno origine anche dalla cattiva alimentazione.
I tumori, inoltre, sono la patologia più diffusa nel mondo occidentale. Numerosi studi epidemiologici hanno evidenziato che un'errata alimentazione risulta essere il principale fattore per le neoplasie. Tutto si potrebbe "risolvere" con una costante evoluzione dei cibi in corrispondenza dei tempi e delle esigenze odierne. La pizza, per esempio, è sicuramente uno dei cibi preferiti dagli italiani ed, insieme alla pasta, rappresenta uno dei simboli della gastronomia mediterranea.
Bisogna, però, che siano necessarie alcune attenzioni per fare sì che questo ricco e gustoso pasto faccia bene alla salute.

In alcuni studi epidemiologici italiani, la pizza non è risultata a rischio di malattie croniche, anzi è risultata protettiva nel senso che è in grado di ridurre il rischio di malattie cardiovascolari ed alcuni tipi di tumori dell'apparato digestivo incluso il tumore al colon.
I componenti che possono incidere sui benefici oncologici e cardiovascolari della pizza includono il contenuto di antiossidanti e di grassi monoinsaturi. Inoltre i pomodori sono ricchi di carotenoidi chiamati licopeni che hanno proprietà antiossidanti. È stato dimostrato che i licopeni somministrati oralmente sia in forma pura che sotto forma di cibo, hanno ridotto significativamente l'ossidazione delle proteine ematiche ovvero il danno ossidativo. Lo stress ossidativo provocato dai radicali liberi produce danni alle proteine, al DNA ed ai tessuti.
Lo studio del Dott. Giugliano et al. Pizza and vegetables don't stick to the endothelium pubblicato su Circulation, su 25 persone ha trovato che consumare la pizza italiana riduce la produzione di ICAM (molecole coinvolte nel processo di aterogenesi) rendendo meno "appiccicoso" l'endotelio arterioso e quindi riducendo la possibilità che sulla parete arteriosa si depositi la placca e quindi il rischio di sviluppare eventi cardiovascolari.



Lo stress ossidativo, in particolar modo, in un ambiente cellulare povero di antiossidanti può aumentare il danno ossidativo a livello del DNA, promuovere la proliferazione cellulare, alimentando, quindi, i principali meccanismi della carcinogenesi. Oltre al pomodoro, altre verdure hanno proprietà antitumorali, in particolare le crucifere come broccoli e cavoli. Inoltre, l'olio extra vergine di oliva ed i cereali integrali sono stati associati alla protezione dal rischio di sviluppare tumori e di mortalità da tumori rispettivamente.
La Pizza Pascalina è un progetto dell'Istituto Nazionale dei Tumori Fondazione Pascale di Napoli che mira alla diffusione di un comportamento sano ed attento ad una corretta alimentazione e contribuisce alla lotta contro il cancro. In base a quanto detto, è stata ideata una pizza, grazie all'aiuto delle mani sapienti dei pizzaioli napoletani, che possa contenere vari componenti antitumorali ed è stata chiamata pizza Pascalina. Questa pizza contiene farina tipo 1 ovvero ricca di fibra, olio extra vergine di oliva, pomodorini di Corbara, friarielli o altri tipi di broccoli e noci.
La pizza Pascalina contiene una porzione di verdura (delle 3 minime giornaliere suggerite dalla maggior parte delle linee guida nutrizionali per combattere le malattie croniche), 15 grammi di fibra ed è ricca di grassi mono e polinsaturi (olio extravergine di oliva). Dunque, mangiando una pizza Pascalina, ognuno assumerà un corretto quantitativo di elementi necessari al fabbisogno giornaliero, ma soprattutto contribuirà alla ricerca contro il cancro. Per ogni Pizza Pascalina, infatti, un euro verrà devoluto alla ricerca. L'Istituto Pascale, inoltre, ha istituito un piano di ricerca specifico di cui ogni anno pubblicherà i report.
È un dato di fatto, dunque, rilevare come oggi sia ormai un comportamento assodato quello di non aspettare di ammalarsi ma di preparare il corpo ad essere forte a prevenire malattie o almeno limitare il loro effetto negativo.
Concludendo possiamo, quindi, affermare e confermare che una delle regole imperanti nella cura della salute passa sotto lo slogan

"Prevenire è meglio che curare"



Alla scoperta dei Würstel



Molto apprezzato dai più piccoli, questo insaccato preparato con carni suine, bovine o avicole è originario dei paesi del nord Europa, ma qui in Italia è ampiamente utilizzato come farcitura di tantissime pizze. La carne è sottoposta a una minuta macinazione insieme a grasso di maiale, aromi, additivi e a un'alta percentuale di acqua (o ghiaccio), insaccata e quindi cotta in forni a vapore. Come involucro è utilizzato budello naturale o artificiale, ai würstel "senza pelle", cioè privi di involucro, il budello viene tolto prima di essere confezionati in lattine metalliche insieme a un liquido di governo simile a gelatina, gli altri sono confezionati sottovuoto in un involucro costituito da una pellicola di plastica. Francia, Germania, Svizzera, Austria ma anche Italia ne propongono diverse versioni, di seguito alcuni esempi:

Leberwurst: diffuso in tutta la Germania, è la trasposizione del wurstel a base di fegato. In Renania si usano maiale e vitello tritati in maniera grossolana, a Berlino sono macinati a grana molto più fine; in Turingia si uniscono molte spezie, a Francoforte si aggiunge grasso.

Thuringer rostbratwurst: Indicazione geografica protetta della Turingia, è un saporito wurstel che si consuma grigliato. Deve essere lungo tra i 15 e i 20 centimetri e contenere guanciale e carne di maiale sgrassata, aglio e pepe, a cui eventualmente aggiungere vitello e manzo.

Weisswurst: Originario di Monaco, è il tipico Wurstel bavarese, preparato con pancetta di maiale e carne di vitello.

Groninger leverworst: Nei Paesi Bassi se ne trovano ancora molte versioni artigianali; è una sorta di ricco wurstel a base di carni macinate, grossi inserti di fegato di maiale, chiodi di garofano.

Braunschweiger: Etimologia tedesca per un piatto amatissimo negli Stati Uniti; si tratta di un grosso wurstel a base di carni magre, aggiunta di grasso, almeno un 30% di fegato (di maiale o manzo).

Kasekrainer: in Alto Adige i wurstel costituiscono vere e proprie specialità tipiche, prodotti artigianalmente e venduti nei tradizionali stand ambulanti. In questa versione troverete pasta fine di maiale e vitello, con l'aggiunta di formaggio già nell'impasto.

di Caterina Orlandi

Meraner: Altra leccornia altoatesina, si tratta di un wurstel più lungo, a base di carne di maiale e manzo macinata più grossolanamente e l'aggiunta di spezie.

Paprikawurst: Chiamato più affettuosamente anche Piccantino, è il wurstel che in Trentino-Alto Adige devono cercare tutti gli amanti del piccante: gli ingredienti sono carne di maiale macinata finemente e molta paprika.

Cervelat: La Svizzera rende omaggio alla tradizione dei wurstel con questo suo monumento, amatissimo in patria e molto richiesto all'estero. Si tratta di un amalgama di carne bovina e suina, sapientemente aromatizzato.

Focaccia con würstel e crema di peperoni



INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- Farina 00, acqua, sale, olio, lievito.

L'idratazione dell'impasto è al 60% ed il metodo di lavorazione è quello della focaccia, con una precottura iniziale, la farcitura e un ultimo passaggio su forno elettrico.

PER LA FARCITURA

- Crema di peperoni rossi
- Wurstel precedentemente cotti in padella
- Patate al forno
- Olive Verdi e nere
- Cialde di Parmigiano Reggiano





Wüber,

lo Specialista in wurstel presenta "Gli Originali",

"cottura al vapore"

disponibile nel classico formato da 100g, versatile e sfizioso.



Wuber Gli Originali sono degli squisiti würstel di suino o anche di pollo, ideali sia per un secondo piatto sia per un veloce panino o come ingredienti per diverse ricette tra cui, naturalmente, la pizza. Semplicemente irresistibili!

Gli Originali, come tutti i prodotti Wuber, è realizzato nella massima cura e attenzione delle materie prime, con solo coscia fresca di suino e una cottura a vapore.

 *Via Fratelli Bandiera 12 - 20056 Trezzo sull'Adda (Mi)*

 *Tel 02909851*

 *info@fratelliberetta.it*

 *www.fratelliberetta.it*


Francesco Continisio

Pizza & vino

- istruzioni per l'uso -

*Francesco Continisio è da oltre 30 anni nel mondo dell'enogastronomia, con una ormai storica enoteca, aperta nel 1987, e dallo stesso periodo anche nel mondo della Sommellerie , ricoprendo molti incarichi istituzionali, da **Delegato Provinciale e Relatore, Commissario d'esami e Degustatore Ufficiale. Attualmente, dal 2011, Presidente Nazionale di Scuola Europea Sommelier Italia, il primo ad essere nominato International Master Sommelier della International School for Sommelier.** Titolare, con il fratello Stefano, esperto assaggiatore Onaf, di uno spazio polifunzionale su tre piani in Napoli, enoteca, sala convegni e vineria.*

Di Francesco Continisio,
Presidente Nazionale di Scuola Europea Sommelier Italia



Ad ogni pizza il suo vino

Ma partiamo dalle pizze classiche, la Marinara, per esempio, fortemente caratterizzata, da un punto di vista aromatico, dalla presenza dell'aglio e dell'origano; l'abbinamento con questa pizza, semplice nel gusto e nella digeribilità, sarebbe l'ideale con un vino altrettanto facile, anche se non scontato, una Falanghina, magari dei Campi Flegrei, un vino del sole, con una sufficiente morbidezza per compensare anche l'acidità del pomodoro, o del Taburno, con una struttura un po' più complessa, ma non tale da risultare eccessiva.

La Margherita, ricca del fiordilatte dei Monti Lattari, ha già una maggiore complessità, necessita di un vino leggermente più strutturato, e il Greco di Tufo, minerale e sapido, ben si sposa con la tendenza dolce e la grassezza del latticino. Ma anche il Fiano di Avellino, il vitigno che più si presta anche a lunghi affinamenti, può diventare un abbinamento eccellente e soddisfacente. Il Fiano è un vitigno coltivato in varie zone della Campania, dall'Irpinia al Cilento, con caratteristiche molto diverse da un territorio all'altro. Più complesso e sfaccettato, nell'Irpinia, più fresco e profumato nel Cilento. A mio parere, il vino che trasversalmente più si presta all'abbinamento con le pizze di cui sopra, è un rosato, da Aglianico, più strutturato e potente, o da Piedirosso, più beverino e fresco.

I rosati sono vini che stanno conquistando molti sostenitori, dopo anni di oblio e di scarsa considerazione da parte dei consumatori, quasi considerato un "non vino". Vero è che la produzione non dedicava molta attenzione al rosato, veniva inserito in catalogo come assortimento, spesso dedicato al mercato estero. Oggi bisogna riconoscere che la produzione è molto migliorata, con vini freschi e profumati, ideali negli abbinamenti con molta della gastronomia campana, come la mozzarella di bufala, i piatti a base di frutti di mare e, come dicevo, con la pizza. Un discorso a parte va fatto con le pizze che prevedono anche l'utilizzo di altri ingredienti, ad esempio una pizza diventata ormai un classico, con salsicce e friarielli, una pizza dalla struttura importante, che necessita inevitabilmente di un rosso. In Campania il vitigno più significativo è l'Aglianico, che dà origine a vini strutturati e complessi, eccessivi nell'abbinamento con la pizza.

Una storia comune

Una volta, quando si parlava di pizza a Napoli, si intendeva il vero e proprio "fast food" per eccellenza, lo spuntino spezzafame, o il vero e proprio pranzo, secondo dimensioni della pizza. C'era la pizza a "portafoglio", ossia venduta da asporto, piegata in quattro e consumata per strada, esclusivamente olio e pomodoro, o il momento seduti in pizzeria, più rilassati e con una scelta comunque limitata alla marinara, alla margherita o al ripieno. Ovviamente, la pizza da asporto non prevedeva nessun abbinamento, mentre era scontato quello con il vino al momento del pasto, vino per lo più della casa, servito al quartino. Poi, per molti anni, la pizza è stata abbinata alla birra, esclusivamente per motivi economici, pizza cibo di strada, alla portata di tutti, birra bevanda economica scelta quasi obbligata. Oggi, se parliamo di pizza, parliamo di un fenomeno gastronomico mondiale, con il riconoscimento come patrimonio intangibile culturale dell'umanità, la pizza è diventata un piatto dalle mille sfaccettature, in una continua evoluzione e nella ricerca, sempre più, delle materie prime di alta qualità. Questo ha fatto si che l'attenzione si concentrasse anche sull'uso del vino come abbinamento, con vari esperimenti nel passato con i vini frizzanti, soprattutto della Penisola Sorrentina, il Gragnano e il Lettere, o addirittura una invenzione di un'azienda Ischitana negli anni 70, il Pizzavino, un frizzantino che veniva proposto in vendita esclusivamente nelle pizzerie. Fortunatamente, l'evoluzione anche del comparto vitivinicolo ha fatto si che la scelta sia diventata più ampia e rappresentativa del territorio, con un'ampia produzione da vitigni autoctoni che ben si presta all'abbinamento con i vari tipi di pizza che ormai vengono proposti.



Piccola guida all'acquisto:

Vini di fascia media fino a € 10,00

Falanghina dei Campi Flegrei doc **Cantine Astroni**

Falerno del Massico doc **Vitis Aurunca (da falanghina)**

Fiano di Avellino docg **Tenuta Cav. Pepe**

Greco di Tufo docg **Macchialupa**

Biancolella Ischia doc **Mazzella**

Vini tra € 10,00 e € 15,00

Fiano del Cilento **Trentenare San Salvatore**

Costa d'Amalfi doc **Marisa Cuomo**

Greco di Tufo Novaserra docg **Mastroberardino**

Vini fascia alta

Greco di Tufo docg **Giallo d'Arles Quintodecimo**

Fiano di Avellino Stilema docg **Mastroberardino**

Rosati

Terre Cerase **Villla Matilde**

Vetere Cilento **San Salvatore**

Il Piedirosso, invece, localmente Per'e' Palummo, è un vitigno che si presta alla produzione di vini molto più freschi, poveri di tannino, ideali da bere ad una temperatura molto più bassa, 12-14°, un vino pertanto eccellente con le pizze più strutturate e complesse. Vitigno coltivato trasversalmente in Campania, dai Campi Flegrei, comprendendo anche Ischia, al Sannio Beneventano, con l'esclusione quasi totale dell'Irpinia. Riassumendo, l'abbinamento con il vino deve considerare le varie caratteristiche organolettiche della pizza, dalla tendenza dolce della pasta all'acidità del pomodoro, dalla grassezza del latticino, alla struttura di altri ingredienti.
In definitiva, la scelta dipende molto dal gusto personale, anche un vino frizzante, nella più antica tradizione, Gragnano o Lettere della Penisola Sorrentina, può essere considerato un eccellente abbinamento, o appunto un rosato ben si presta a varie possibilità.
Le varietà possibili della Campania sono molte di più, Biancolella, Coda di Volpe, Pallagrello, per citare i più diffusi, Fenile e Ginestra di Amalfi, Sciascinoso, Pallagrello Nero, Casavecchia, sono oltre cento i vitigni autoctoni della regione, con una produzione che varia dai vini freschi e immediati ai grandi bianchi e rossi da affinamento, il Fiano e il Taurasi. Una produzione vitivinicola talmente ampia, sempre più di qualità eccellente, che ben si abbina a tutta la gastronomia nazionale, dai bianchi freschi, o sapidi e strutturati, ai rossi di grande complessità, in abbinamento ai piatti di pesce o di carne diffusi in tutta la penisola, non ci sono preclusioni di sorta.





HAM S.r.l
Sede Legale / Operativa:
Via Argine 509
80147 – Napoli

www.ham-burger.it

Ham è un progetto, che ha reso possibile trasformare un prodotto da ristorazione easy e di dubbia provenienza come l'hamburger, in un prodotto Gourmet.

L' hamburger è notoriamente creato da carni di risulta senza alcuna garanzia per il consumatore. Ham ha deciso di realizzare solo hamburger con razze pregiate e con filiera garantita: come La Chianina IGP e la Marchigiana IGP esempi di carni italiane, oppure come il Wagyu giapponese o il Bisonte, esempi di razze pregiate nel mondo, realizzando così il primo progetto al mondo di Hamburger esclusivo completamente abbattuto e privo di coloranti, conservanti e glutine.
L' Hamburger Gourmet, pone il ristoratore nella condizione di poter presentare l'"Ham-burger"come mai prima d'ora, allontanandosi così dal classico "mega panino" oramai demodé, che stringe l'imprenditore in una morsa "quasi obbligata" di prezzo al menù consentito.

Con 20 razze pregiate tra i migliori beef al mondo, HAM ha deciso di collocarsi nell'Olimpo dei produttori di hamburger, considerando le tartare come un "Hamburger crudo", ha lanciato nella stagione 2018/19 tre Tartare di Pesce (Gambero Rosso di Mazara, Ricciola e Salmone) e Tartare di carni 100% Italiane (Charolaise e Vitello Bianco), oltre a due hamburger Vegani.

Oggi la Ham, viene riconosciuta dai ristoratori più attenti, come prode creatore, dei prodotti alimentari di lusso, completamente dedicati alla ristorazione.
Ham guarda ad un futuro radioso e ad un presente di successo!

Alla *(ri)* scoperta dei **vini campani**

a cura della redazione



La Campania è terra di grandi vini come il vinum Falernum celebrato fin dai tempi antichi e considerato il "vino degli imperatori". Un vino che ha attraversato i secoli e che oggi racconta col suo rosso caldo e il suo sapore intenso il calore e i colori di una terra ricca di contrasti: l'Ager Falernum come la chiamavano gli antichi romani. In questa terra tra il mare del litorale Domitio e il Monte Massico, oggi si estendono le vigne di Villa Matilde Avallone. L'azienda, orgogliosamente a conduzione familiare, è nata negli anni Sessanta per pura passione e per una sfida: riportare in vita il Falerno. La storia di Villa Matilde Avallone comincia con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi: incuriosito dai racconti di Plinio, dai versi di Virgilio, di Marziale e di Orazio, tutti intorno al vinum falernum, dopo anni di studi e letture, coadiuvato da un gruppo di ricercatori dell'Università di Agraria, ha individuato le viti che un tempo davano vita al Falerno; pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della filossera di fine Ottocento che, vendemmia dopo vendemmia, hanno riportato questo vino all'antico



splendore. Negli ultimi vent'anni, Villa Matilde Avallone ha esteso il proprio progetto vitivinicolo investendo anche in altre aree della regione, nel Sannio beneventano e in Irpinia, sempre nel solco della valorizzazione degli antichi vitigni campani. ggi l'azienda è affidata ai suoi due figli, Maria Ida e Salvatore che con dedizione proseguono il sogno e il progetto del padre: dall'Ager Falernum si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix.



Il progetto in anfora

Villa Matilde Avallone porta avanti dal 2012 un progetto ambizioso, ma che ha portato già tante soddisfazioni, che prevede affinamento e fermentazione di parte delle uve in anfora.
Negli anni 60 il fondatore dell'azienda, Francesco Paolo Avallone, aveva condotto degli esperimenti con le anfore: nel suo progetto di recupero di antichi vitigni aveva infatti provato a vinificare come gli antichi romani. Ma è soprattutto negli ultimi dieci anni che il progetto è stato perfezionato e realizzato dai figli Maria Ida e Salvatore Avallone. I fratelli Avallone hanno utilizzato una serie di Pithoi e Dolia (grandi giare in terracotta realizzate proprio per il progetto e in esclusiva per Villa Matilde Avallone) di dimensioni variabili da 29 fino a 500 litri. Il progetto nasce con l'obiettivo di produrre vini che siano la massima espressione del territorio, il legno non viene abbandonato ma affiancato alla terracotta.





Il rispetto per l'ambiente

Nel 2008 Villa Matilde Avallone ha varato il progetto "Emissioni Zero" con l'obiettivo di azzerare le emissioni di gas serra attraverso una serie di azioni integrate che investono in toto la produzione aziendale: dall'energia ai trasporti, dai fertilizzanti ai carburanti, dalla vigna alla distribuzione finale. Sono stati installati 339 pannelli fotovoltaici in grado di produrre energia elettrica pulita per 100.000 kWh/anno evitando l'emissione di 73 tonnellate di CO_2. Tutti gli edifici aziendali sono stati tinteggiati con speciale vernice bianca per compensare il riscaldamento globale e il problema "effetto serra". Anche la scelta di veicoli e macchine agricole alimentati a Bio-diesel e la diminuzione del peso vetro per bottiglia vanno nella direzione del rispetto ambientale. Il progetto, conclusosi alla fine del 2013, ha fatto di Villa Matilde Avallone una delle prime aziende Eco-friendly della Campania, Premio Vinibuoni d'Italia 2012, 2013 e 2018.

Gli spumanti

Nel 2014 è stato presentato il primo spumante firmato Villa Matilde Avallone: il Mata Rosè da uve Aglianico. Oggi gli Spumanti di Villa Matilde Avallone sono tre, due dei quali lavorati interamente a mano e spumantizzati in azienda con Metodo Classico. Prodotti esclusivamente con uve provenienti dalle vigne storiche della Tenuta di San Castrese nell'Ager Falernus, alle pendici del vulcano di Roccamonfina, interpretano il territorio in modo nuovo e brioso e si distinguono per la lunga permanenza sui lieviti: 42 mesi per il rosè e 65 per il bianco. Il Mata Rosè, da uve Aglianico, è un vino morbido e rotondo; il Mata Bianco, da uve Falanghina, è una bollicina incisiva, dal gusto elegante ed armonioso. FalaFesta è il terzo Spumante 100% Falanghina, realizzato con Metodo Charmat.



IL DOLCE



I "Canestrieddi"

A cura della redazione

di Francesca Gerbasio

Questi dolci semplici della tradizione si ritrovano sotto più nomi e con più varianti in tutto il meridione d'Italia. Nel Vallo di Diano si chiamano "canestrieddi" e rappresentano il legame che si rinnova con momenti importanti della vita rurale. Francesca Gerbasio ha le radici lunghe, non dimentica le ricette della nonna e le ripropone volentieri per rinnovare quel legame con le sue origini ed il suo territorio. Questi dolcetti che, in particolare, fanno capolino in vista delle feste natalizie, rappresentano anche il dolce che i pastori portavano con sé quando era tempo di tosare le pecore (prima dell'estate e a settembre). Un impasto semplice e versatile che si presta anche ad altre preparazioni, come i panzerottini dolci ripieni.

Ingredienti per circa 50 canestrieddi

- Mezzo chilo di farina 00 (molto debole per biscotti)
- 100 grammi di zucchero semolato
- 100 grammi di sugna (in alternativa burro)
- 2 uova
- 40 grammi di latte
- Succo di mezzo limone
- Un pizzico di sale

Procedimento:

Setacciare la farina, aggiungere il sale, la sugna sciolta e lo zucchero. Impastare, aggiungere le uova e il succo di limone e continuare a lavorare.

Aggiungere il latte fino a quando l'impasto non risulterà liscio e compatto, appena morbido.
Far riposare l'impasto una decina di minuti.
(Eventualmente può essere conservato in frigo un paio di giorni, al fine di realizzare dei canestrieddi sempre sul momento).



Stendere col mattarello un pezzetto dell'impasto e tagliare con la rotella dentellata delle strisce di circa due centimetri, lunga a piacimento (dipende dalla grandezza che intendiamo dare).

Arricciarle in alcuni punti, rigirandoli su sé stessi, fino a d ottenere un vero e proprio canestrello!

Friggere in abbondante olio di girasole e servire ancora tiepide con una spolverata di zucchero a velo o in alternativa con del miele.



Francesca Gerbasio

Classe 1982, originaria di Padula, è nella ristorazione da vent'anni, mentre lavora come pizzaiola dal 2011. Dal 4 marzo 2015, data di apertura di "Pizz e Maccarun" a Sala Consilina, è socia del pizzaiolo Michele Croccia, di cui è stata allieva.
Diversi i premi che, negli anni, ha portato a casa, ma il più importante e a cui resta più affezionata è il Pizza Chef Emergente Sud al Circolo Canottieri di Napoli che – nel 2014 – la decreta non solo vincitrice ma anche la prima ed unica donna ad averlo vinto.
Nel 2011, a Lecce, aveva già fatto incetta di riconoscimenti a Lecce al Trofeo Elisabetta Pellegrino con il primo posto nella categoria Senza Glutine, unica vincitrice nella categoria HCCP ed un terzo posto per la Pizza in teglia. La sua pizza di stile napoletano e la sua cucina semplice legata alla tradizione hanno un unico principio: "niente preparati, solo materia prima. Altrimenti finiremo per rendere piatti e pizze tutte uguali!". Con un impasto ottenuto da farine 00 ed integrali ed una maturazione di 24/36 ore, Francesca è specializzata anche in pizze senza glutine.

Pizz e Maccarun
SS18, 53 ***– Sala Consilina (SA)***
Infoline: ***339 250 8827***

-Il cuore **dolce** di Napoli-

di Patrizio Carrer

Non solo pizza, ma anche tante altre sono le eccellenze alimentari di Napoli, soprattutto se parliamo di dolci. Dalla pastiera al baba, dalle sfogliatelle alle zeppole, la capitale partenopea offre una grande varietà di dolci fritti, lievitati, ripieni che riempiono di colori e profumi le vetrine delle tante pasticcerie cittadine, ingolosendo occhi e palati con ricette di alta qualità e con riproposizioni innovative di alcuni grandi classici. Ed è proprio uno dei più famosi dolci napoletani - la sfogliatella – ad essere riproposto e rivisitato in chiave contemporanea da una delle pasticcerie più note della città: "Cuori di Sfogliatella".



La "fritta" di "Cuori di Sfogliatella"

La "fritta" è una ricetta esclusiva ideata da Antonio Ferrieri (ideatore di "Cuori di Sfogliatella) e "unisce la bontà della sfogliatella classica con la grande tradizione dei dolci fritti campani. Inutile girarci intorno: tutto è più buono se è fritto, ma la messa a punto di questa sfogliatella apparentemente semplice è stata tutt'altro che breve. Al pari di uno chef di alta cucina chiamato a confrontarsi con i piatti più semplici, i nostri pasticcieri hanno lavorato a lungo per perfezionare la ricetta tradizionale e adattarla alla frittura".

- La ricetta della sfogliatella -

by "Cuori di Sfogliatella"

Ricetta classica per 4 persone:

Cuori di Sfogliatella



PER LA PASTA FROLLA:

- 200 gr farina;
- 60 gr burro;
- 20 gr strutto;
- 40 cl acqua;
- 40 gr miele;
- Vaniglia e ammonio q.b

PER IL RIPIENO:

- 80 gr ricotta vaccina;
- 30 gr semola;
- 65 gr zucchero;
- 25 gr cubetti arancio;
- Aromi naturali q.b.





PREPARAZIONE

Si lavora il burro e lo strutto con lo zucchero, si aggiungono poi la farina, l'acqua e gli aromi. Si impasta fino ad ottenere un panetto omogeneo e non appiccicoso. Il passo successivo è quello di avvolgere la pasta frolla formata in un foglio di pellicola e lasciarla a riposare in frigorifero.

Passato il tempo di riposo, circa 30 minuti, si riprende la pasta frolla per rilavorarla qualche minuto con le mani, si stende con il mattarello sul piano di lavoro e si formano con il coppapasta 8 dischi di pasta frolla. Ripieno: Si versano tutti gli ingredienti in una planetaria e si mescolano per circa due minuti. Poi si prende un disco di pasta frolla precedentemente realizzato e si farcisce con due cucchiai di dose e si chiude il ripieno utilizzando un altro disco di pasta frolla. Si procede nello stesso modo per tutti i dischi di pasta. Una volta terminato si utilizza un pennello da cucina, lo si immerge in un uovo e si passa sulla parte superiore della frolla. Si cuoce a forno ventilato 180 gradi per 25 minuti oppure forno statico a 120 gradi 45 minuti.





La pastella al limone di Mennella

A Torre del Greco (Napoli) la migliore tradizione pasticcera si lega al nome Mennella. Nel 1969 Antonio Mennella apre il primo laboratorio dolciario nel centro storico della cittadina vesuviana e ben presto si distingue per la sua produzione tradizionale e di alta qualità. Oggi l'azienda, orgogliosamente a conduzione familiare, è tra le imprese dolciarie più apprezzate della Campania, con dieci punti vendita in tutta la regione e prodotti unici come il Latte di Mandorla e il Gelato 100% naturale che la distinguono tra le tante. I figli di Antonio sono oggi alla guida dell'azienda, la cultura della tradizione, la creatività unita a una filosofia improntata sulla ricerca di ingredienti di qualità e la completa dedizione al lavoro svolto "come una volta", hanno determinato il successo di Mennella: dalla classica pasticceria italiana fresca e secca a mousse e semifreddi, dalle torte farcite alle praline, dalla rosticceria alla biscotteria ogni prodotto viene preparato nel pieno rispetto dell'antica tradizione artigianale.

INGREDIENTI PER LA PASTELLA AL LIMONE

Ingredienti per pasta frolla al burro

- burro ammorbidito
- zucchero a velo
- uova intere
- farina 00
- sale
- scorza grattugiata di limone

PROCEDIMENTO

Lavorare il burro con la farina, aggiungere gli altri ingredienti e amalgamare bene fino ad ottenere un panetto compatto, riporre il panetto di pasta frolla in frigorifero per 3 ore.

INGREDIENTI PER LA CREMA PASTICCERA NAPOLETANA

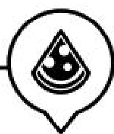
- latte
- zucchero semolato
- amido di mais
- farina 0
- tuorlo d'uova
- scorza grattugiata di limoni

INGREDIENTI PER CREMA DI RICOTTA AL LIMONE

- Ricotta setacciata
- Zucchero semolato
- Crema pasticcera napoletana
- Scorza grattugiata di limone

PREPARAZIONE

Lavorare la ricotta con lo zucchero, aggiungere crema pasticcera e scorza di limone e continuare ad amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.
Stendere la pasta frolla con un mattarello dando all'impasto uno spessore di 0,5 cm, con l'aiuto di un tagliapasta ricavare dei rettangoli della grandezza di 15 cm per 10cm. Riempire il sac à poche con la crema al limone e versarne circa 50 gr. al centro di ogni rettangolo e chiudere i dolci adagiando un lembo del rettangolo sul lato opposto dando una forma arrotondata. Cuocere in forno preriscaldato a 250°.



Il Fervore innovativo nel Nord Italia

33



Un felice incontro di pizzaioli, giornalisti, docenti universitari e imprenditori ha dato il via ad una nuova stagione della pizza

di Giampiero Rorato

Le vicende che sto per raccontare sono in equilibrio tra cronaca e storia, poiché l'evoluzione della pizza negli ultimi quarant'anni – quindi all'incirca dalla metà degli anni '70 del secolo scorso – non solo ha molti suoi protagonisti ancora felicemente attivi, ma li vede in buona parte ancora impegnati nel loro percorso professionale, capaci di offrire al mondo della pizza ulteriori evoluzioni, motivo per cui questa storia avrà sicuramente bisogno di ulteriori approfondimenti e precisazioni.
Se è vero che la pizza moderna ha in Napoli la sua culla ed è da Napoli che è partita alla conquista del mondo, è altrettanto vero che nelle terre conquistate ha subìto delle innovazioni, in certi casi molto profonde e radicali. Si pensi alla nascita e all'enorme sviluppo di catene di pizzerie come Pizza Hut e Domino's Pizza, nate negli USA e presenti in gran parte del pianeta, le cui pizze industriali somigliano nella forma, ma nella sostanza sono ben lontane dalle pizze dei "pizzaiuoli" napoletani.
Poi, e il fenomeno è anche italiano, degli imprenditori hanno puntato sulle pizze surgelate e fra essi va ricordato l'imprenditore friulano Roncadin. Tutto ciò per dire che negli ultimi decenni la pizza, oltre che alimento, è diventato un business irresistibile e fortunato per numerose aziende sparse in tutto il mondo.



Nel Nord Italia

Abbiamo già ricordato come la pizza abbia conquistato il Nord Italia dopo l'ultima guerra, specie con i pizzaioli provenienti da Tramonti e da altre località della Campania e come al Nord la pizza abbia trovato un personaggio importante, Antonio Primiceri, che nel 1981 fondò a Milano l'Apes, Associazione Pizzaioli e Similari e ne fu presidente fino alla sua morte, avvenuta nel 2013.
Primiceri è stato un grande animatore e ha trovato a Caorle, nel Veneto, numerosi pizzaioli che hanno subito aderito alla sua associazione, tanto che nel maggio del 1985 ha celebrato a Caorle, presso il Galeone d'oro, il primo Congresso Nazionale dell'Apes, con partecipazione di pizzaioli provenienti da altre parti d'Italia, dalla Romagna (trascinatore fu allora il grande e simpaticissimo Luigino Mengozzi di Meldola, mancato esattamente 3 anni fa all'età di 82 anni) e fin dalla Puglia, con cena di gala finale nel fantastico scenario di Ca' Corniani, ora riportata ai fasti ottocenteschi



Il movimento era giovane, non aveva ancora una sua solida struttura e mentre Primiceri continuò con intelligenza e bravura per la sua strada insegnando che senza unione non si conquista il mercato, un gruppo di pizzaioli veneti, friulani e romagnoli cominciò ad affrontare con serietà le tematiche della pizza sotto l'aspetto delle farine, dei lieviti, degli impasti, delle farce, dei forni e delle cotture.
C'era entusiasmo e il giovanissimo Graziano Bertuzzo, di cui avremo modo di scrivere più avanti, all'inizio della sua attività, si gettò a capofitto in questa straordinaria avventura, seguendo con grande attenzione l'insegnamento dei "maestri" anziani, quei pizzaioli che per primi avevano capito cosa significasse anche per il Nordest la pizza arrivata pochi anni prima dalla Campania.
E un motivo c'era e molto valido: le spiagge altoadriatiche, da Trieste alla Riviera Romagnola erano d'estate e ormai da tempo un pullulare di turisti sia italiani che stranieri, austriaci e tedeschi soprattutto, e servire loro la pizza, dai costi contenuti, poteva essere un successo. E lo fu, e le pizzerie si moltiplicarono anche in terraferma, dove giovani del posto affiancarono e lentamente sostituirono i pizzaioli arrivati dal Sud, che comunque sono rimasti. Nell'area veneto-friulana va ricordata, ad esempio, la famiglia Mansi, arrivata poco dopo la seconda guerra mondiale, aprendo diverse pizzerie ancor oggi gestite dagli eredi, molto apprezzate e frequentate da buongustai d'ogni ceto sociale.
Nel 1985, anno importante per lo sviluppo della "pizza veneta", il titolare di un grande mulino padovano, il dott. Giorgio Agugiaro, arrivava spesso a Caorle per capire quali dovevano essere le caratteristiche di una farina per realizzare delle ottime pizze, amava ascoltare i pizzaioli, vederli lavorare ai forni e riflettere sui loro consigli.

ventidue

comfortable disposable

Blue & White
collection

È il colore associato alla spiritualità e all'armonia. È il colore dominante del nostro habitat, del mare e del cielo, possiede un'ampissima gamma cromatica. È declinato nei nostri tovaglioli con decori floreali e forme stilizzate.





Aqua & White
collection

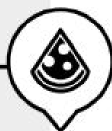
Un tono di azzurro che ricorda il mare cristallino di certi atolli che tocca un cielo limpido e solare. Una fresca tonalità nei nostri tovaglioli con decori floreali o forme stilizzate.



VENTIDUE S.r.l.

Via Mons. G. Babolin, 13 - 35024 Bovolenta (PD) ITALY - Tel. +39 049 5855295

info@ventiduegroup.com - **ventiduegroup.com**



Agugiaro, con mulino a Curtarolo, è stato il primo mugnaio italiano a realizzare una linea produttiva finalizzate alla pizza che trovò subito l'apprezzamento dei pizzaioli più preparati, seguito poi da altri mulini italiani. Nello stesso tempo, il prof. Donato, docente universitario, insegnava ai giovani pizzaioli che si incontravano a Caorle, come si realizza un impasto per pizza, quali sono i lieviti più adatti, come matura e in quanto tempo un ottimo impasto per la pizza.
A sostegno di questo straordinario sviluppo, nel 1989 uscì il primo numero di questa rivista che andò via via divulgandosi in tutta Italia e all'estero, dando vita a nuove iniziative per promuovere la pizza partendo dai canoni fissati dal gruppo di pizzaioli che si riunivano a Caorle e che misero al primo posto del loro lavoro una corretta maturazione delle palline di pasta – 48 ore e oltre – per rendere la pizza servita ai clienti leggera, gustosa (anche per le farce attentamente studiate) e perfettamente digeribile. Questa novità – lunga lievitazione a temperatura controllata e perfetta maturazione della pasta - nasce a Caorle e pian piano si espande in altre regioni, tanto che ora la la pizza napoletana contemporanea ha condiviso l'esperienza della Scuola di Caorle.

Il Campionato Mondiale della Pizza

La storia di questo straordinario evento che coinvolge pizzaioli di tutto il mondo inizia nel 1991 a Meldola, in Romagna, nella grande pizzeria di Luisin Mengozzi e da lì ebbe inizio un percorso che negli anni ha coinvolto migliaia di pizzaioli provenienti da tutto il mondo, in un crescendo inizialmente impensabile. Il pregio di questo evento annuale, del quale scriveremo nel prossimo mese, oltre a far la fortuna di molte decine di pizzaioli – a cominciare da quelli saliti anno dopo anno sul podio dei vincitori – ha permesso una crescita culturale e professionale che ha portato la pizza ad essere non solo il piatto quotidianamente più diffuso nel mondo, ma un piatto che non temiamo di definire "gourmet", perché nella sua essenzialità e nel basso costo, è bello, colorato, equilibrato, gustoso e saziante, quanto di meglio avrebbe potuto chiedere anche il grande Grimod de la Reynière (1758-1837), che non soffriva i costosi barocchismi di certi ristoratori del suo tempo, più amanti dell'apparenza che della sostanza.



STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



Il riciclo in cucina

Una saggia abitudine che arriva dal passato

di Stefano Buso

Spesso quando si parla di spuntini preparati con gli avanzi qualcuno storce il naso, quasi si trattasse di scappatoie orchestrate per risparmiare qualche centesimo.

Un'assurdità! Da sempre l'uso dei prodotti in cucina si fonda su un aspetto sacrosanto: l'economia. Come sarebbe possibile mandare avanti una trattoria se cuochi o titolari buttassero nell'immondizia alimenti ancora mangiabili? Un'attività con questi presupposti avrebbe poca fortuna, oltre al fatto che lo spreco è un insulto alla miseria. Del resto, quella che ora viene osannata come "cucina del recupero" – quasi fosse l'invenzione dell'acqua calda – altro non è che una pratica collaudata per rinnovare alimenti in precedenza cotti. Questo avviene nelle cucine professionali come normalmente a casa. Anche un alimento modesto – purché non deteriorato – va recuperato, magari inserendo qualche decorazione in modo che anche "il look" ne risulti migliorato.

E non si tratta di cose difficili, anzi. Del resto, parsimonia e riutilizzo erano una seria e consolidata delle nostre nonne e bisnonne (per i più giovani), che con pochi soldi dovevano far quadrare il bilancio familiare, in anni in cui miseria e privazioni erano all'ordine del giorno.

L'economia pulsava soprattutto in cucina, dove quotidianamente venivano e vengono preparati i pasti. E lì si cercava di non scialare nulla, poiché ogni ingrediente poteva risultare buono per cucinare qualcos'altro.

Questo avveniva non solo nelle realtà rurali ma anche in quelle urbane e la sinfonia è durata sino a pochi decenni fa. A ogni modo, persino in epoche lontane – presso corti o magioni patrizie – riutilizzare era un evento tutt'altro che marginale. Sarebbe un errore pensare che nelle cucine ricche non si tenesse in evidenza il risparmio. Gli avanzi erano fruiti per preparare diverse pietanze, tra cui le farce (ripieno salato) con cui riempire non poche ghiottonerie. Ad esempio, i cannelloni gratinati – ricetta arcinota – sono realizzati con un ripieno di carne cotta, poi sminuzzata e mischiata a uova, parmigiano, spezie e pangrattato. E, guarda caso, più o meno lo stesso composto va bene per gli involtini di prosciutto o di verdure, in primis la verza. In più, la riutilizzazione di arrosti o bolliti con l'aggiunta di sapori è l'ideale per confezionare polpette e torte salate. Insomma, porte aperte alla creatività utilizzando quanto di pronto c'è in dispensa.

IN FOTO, *Teglia di cannelloni gratinati*



Quindi il recupero altro non è che un escamotage ingegnoso per utilizzare alimenti risultati in eccesso ma che ancora hanno tante qualità per essere protagonisti di un nuovo rendez-vous a tavola. Comunque il problema dei rimasugli non ce l'hanno solo le famiglie numerose o i ristoranti, poiché presto o tardi capita a tutti. In particolare dopo le festività o le ricorrenze godute in casa (Natale, Pasqua, compleanni, cene), che oltre a regali e buon umore lasciano i frigoriferi colmi di ogni bendidio. Pirofile e vaschette zeppe di golosità imbastite anzitempo e in quantità esagerate col timore (infondato) che qualcuno resti digiuno. Il più delle volte si tratta di portate gustose così come sono, dopo una riscaldata. Tuttavia, potrebbe essere spassoso indossare un grembiule e realizzare delle impensabili bontà grazie alla complicità di manicaretti di seconda mano. Insalate ed altri ambaradan, polpettoni, sformati, flan, aspic e tortini di ogni tipo. E, per chi avesse ancora appetito – timballi di pasta, sartù di riso o arancini, bocconcini e parecchie altre delizie, che fanno della "cucina del recupero" tutt'altro che un noioso capitolo destinato a risolvere alla meno peggio una cenetta casalinga – bensì un'irresistibile chance che dà spazio all'estro gastronomico. In qualche caso la metamorfosi riesce così bene che si stenta a credere sia stata improntata con gli avanzi del giorno prima.

In soldoni, senza essere chef o food blogger, la cucina può tramutarsi in un laboratorio per concretare idee saporite che, specie di questi tempi, sono una panacea per il salvadanaio di casa. Certo, utilizzare qualcosa di rimasto per nuove ricette equivale a perdere un pizzico di tempo e "sporcarsi le mani", ma come ritorno si avranno molteplici gratificazioni. Inoltre, a beneficiarne sarà anche il palato, poiché parecchi piatti predisposti con le "bistrattate" rimanenze diventano speciali, proprio come la fiaba del brutto anatroccolo. Pensate alle polpette impanate e fritte in padella – quelle che vediamo troneggiare nel bancone di osterie o bàcari e pronte a essere gustate in compagnia di un calice di vino. È dunque chiaro che l'economia in cucina, oggi come nei secoli e nei millenni passati, passa attraverso il recupero di preparazioni che per nessuna ragione vanno sciupate e, come visto, non solo per una questione di risparmio o di etica, ma perché il loro utilizzo offre l'occasione di spalancare le porte a ricette sorprendenti, come sapevano fare i grandi cuochi europei tra Medioevo e Rinascimento.



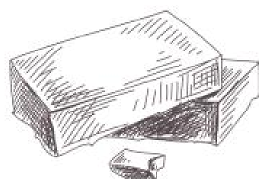


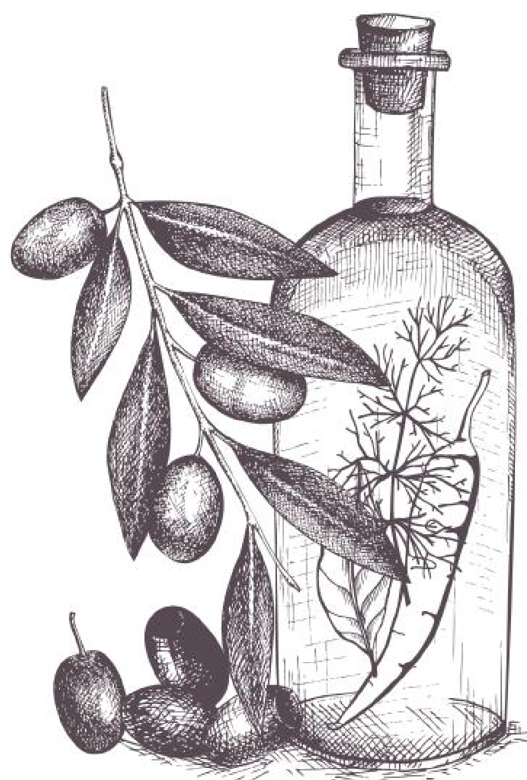
parte 10

Olio, burro e strutto

a cura della redazione

Utilizzati in cucina praticamente da sempre, olio, burro e strutto rientrano nella famiglia dei lipidi o grassi, un gruppo eterogeneo di composti organici, insolubili in acqua. I grassi a seconda della loro origine possono essere animali – come appunto nel caso del burro e dello strutto – o vegetali – oli di semi, di mais, d'oliva ecc. – e a seconda della struttura chimica che li compongono possono differenziarsi in





GRASSI SATURI

di tipo animale (uova, latte, burro, strutto, lardo) ma anche in alimenti di origine vegetale (principalmente olio di cocco e di palma)

e

GRASSI INSATURI

che a loro volta di suddividono in

- **MONOINSATURI:** sono presenti soprattutto nell'olio extravergine di oliva e nella frutta secca.
- **POLINSATURI:** contengono due o più doppi legami fra gli atomi di carbonio, sono contenuti nel pesce, nelle noci, nell'olio extravergine di oliva, di girasole, di mais e in alcuni estratti vegetali.
- **ACIDI GRASSI IDROGENATI:** normalmente gli acidi grassi di origine vegetale sono liquidi a temperatura ambiente. Essi possono essere resi solidi dal processo di idrogenazione che ne altera la struttura chimica rendendoli particolarmente dannosi per la nostra salute. Si ottengono in questo modo i cosiddetti acidi grassi trans o idrogenati (per esempio, la margarina).



L'utilizzo dei grassi nella pizza

I grassi sono fondamentali in tutte le fasi di preparazione della pizza: nell'impastamento, nella lievitazione e durante la cottura, influenzano la croccantezza o la friabilità di una pizza, determinando diversi tipi di ricette di panificati. Prima di tutto i grassi svolgono una funzione emulsionante durante l'impasto, inoltre favoriscono la scomposizione dell'amido. La loro presenza migliora la maglia glutinica e favorisce la lievitazione, mentre la loro funzione impermeabilizzante, aiuta l'aumento di volume dell'impasto. Infine, durante la pezzatura delle palline, la loro azione lubrificante, migliora la lavorabilità della pasta, riducendone l'attrito sul piano di lavoro



Olio, burro o strutto?

Abbiamo visto che L'olio si usa per conferire elasticità all'impasto, per facilitare la formazione della maglia glutinica e per favorire il rigonfiamento della pallina durante la lievitazione. E' consigliabile aggiungere l'olio verso la fine della preparazione, ma con farine di forza medio bassa, sarebbe opportuno metterlo direttamente nell'acqua, per migliorare la struttura glutinica. Da un punto di vista organolettico, l'olio extra vergine d'oliva – darà vita ad una pizza più fragrante e morbida, mentre utilizzando quello di semi, l'impasto rimarrà più croccante.

Se si desidera realizzare un impasto più soffice e spumoso, come per le focacce o la pizza in teglia, è consigliato l'utilizzo del burro, che al contrario dell'olio darà meno elasticità all'impasto in fase di stesura, ma darà sapore e profumo in cottura. Lo strutto emulsionato viene invece utilizzato per conservare la morbidezza dell'impasto, inoltre conferisce più sapore e fragranza perché ad alte temperature aiuta la cottura interna della pizza.

Il punto di fumo dei grassi

Il punto di fumo dei grassi è una misura che indica a che temperatura un grasso comincia ad alterare la propria struttura, producendo fumo e una sostanza tossica per l'organismo: l'acroleina. Il punto di fumo dipende da diversi fattori per lo più legati alla presenza di acidi grassi liberi all'interno dell'olio, del burro o dello strutto. Maggiore sarà la presenza dei grassi liberi, minore sarà il punto di fumo dell'olio. Inoltre la presenza di acqua o meno in un grasso ne determina l'innalzamento o l'abbassamento della temperatura di fumo, maggiore sarà la presenza di acqua e minore sarà il punto di fumo. Il dato del punto di fumo è marginale nella preparazione della pizza perché il tempo limite di cottura dell'impasto è di 95 – 100 °C, ben al di sotto del punto di fumo più basso dei grassi usati in cucina, al contrario si tratta di un'informazione fondamentale per chi invece frigge impasti, verdure, carne e pesce.

Di seguito i punti di fumo dei principali grassi utilizzati in cucina:

Olio di arachidi: 230;
Olio di girasole: 240;
Olio d'oliva: 200–240;
Olio di vinacciolo: 245;
Olio di palma: 240;
Burro: 130;
Burro chiarificato: 180;
Strutto: 180.

— continua nel prossimo numero —

Pizza senza glutine.
È l'esperienza che fa la differenza!

Per offrire ai tuoi clienti
tutto il gusto di una buona pizza
scegli **Dr. Schär Foodservice**,
il n° 1 del senza glutine.



① **Impasto Pizza**: surgelato e versatile
② **Farina Stendipizza**: indispensabile per la stesura
③ **Base Pizza**: surgelata, precotta e con teglia anticontaminazione
④ **Mix Universale**: ideale per diverse preparazioni







Best in Gluten Free

Dr Schär Foodservice

Tel. +39 0473 293595, foodservice.it@drschaer.com, www.drschaer-foodservice.com

SAVE THE DATE!

Gli eventi e le competizioni di Pizza e Pasta Italiana



CAMPIONATO EUROPEO DELLA PIZZA 2019

21—22 ottobre *ritorna ad Host il* **Campionato Europeo della Pizza**

Appuntamento a Milano, in occasione del salone Host, per l'edizione 2019 del **Campionato Europeo della Pizza,** la manifestazione organizzata da Pizza e Pasta Italiana che trova nel salone meneghino dedicato all'accoglienza e alle attrezzature professionali, la giusta cornice per la sua connotazione internazionale, con pizzaioli provenienti da tutta Europa. Il tema è la pizza tonda classica, cotta su piano refrattario, con impasto e ingredienti a scelta del pizzaiolo. La manifestazione si svolgerà in due giornate, rispettivamente **lunedì 21** e **martedì 22** ottobre, all'interno del padiglione 3 della fiera di Rho, a Milano.
Per avere informazioni sulla gara è possibile contattare la redazione di **Pizza e Pasta Italiana tel** + 39 0421 83148 e Iscrizioni e regolamento on line sul sito

www.pizzaepastaitaliana.it/eventi/campionato-europeo-della-pizza

Attenzione: le iscrizioni andranno avanti fino ad esaurimento dei posti disponibili.



19 novembre **Campionato Pizzaioli d'Italia 2019**, *si riparte da Ristora Hotel Sicilia*

Il prossimo **19 novembre** si terrà a Catania, in occasione di Ristora Hotel Sicilia, la tappa del **Campionato Pizzaioli d'Italia,** questa volta la città ai piedi dell'Etna ospiterà i pizzaioli che si daranno battaglia con una pizza che esalterà uno degli ingredienti selezionati dalla redazione di Pizza e Pasta Italiana. Non ci saranno quindi limiti alla fantasia e alla creatività dei pizzaioli che dovranno preparare una pizza con impasto e fantasia a scelta libera, ma con un unico ingrediente obbligatorio, questa volta il Pistacchio di Bronte, in omaggio al territorio che ospita questa competizione.

Per info: tel + 39 0421 83148

European Gluten Free Pizza Trophy: 18 novembre - *Rimini, appuntamento* **all'European Gluten free Pizza Trophy 2019**

Lunedì 18 novembre a Rimini, in occasione di Foodnova si terrà il trofeo europeo di Pizza senza glutine, competizione riservata a tutti i pizzaioli gluten free dell'UE. Novità di quest'anno, il vincitore della competizione oltre ai premi forniti dalla redazione di Pizza e Pasta Italiana e dai partner dell'evento, vincerà la partecipazione al Campionato Mondiale della Pizza 2020, per la categoria pizza senza glutine.
Per info e iscrizioni alla competizione
tel +39 0421 83148 e
mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it



www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE



CERTIFICATO N. IT11/0050
Progettazione ed erogazione corsi di formazione per pizzaioli

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **9** *al* **13 set.**
dal **7** *al* **11 ott.**
dal **11** *al* **15 nov.**
dal **2** *al* **6 dic.**

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

- **16 set. / 2 ott.** PIZZA IN PALA
- **17 set. / 3 ott.** PIZZA IN TEGLIA
- **23 - 24 set.** PIZZA NAPOLETANA
  con Michele Croccia e Giuliano Bucci
- **30 set. - 1 ott.** PIZZA SENZA GLUTINE
  con Federico De Silvestri e Francesca Lagonia
- **28 - 29 ott.** CORSO AVANZATO IMPASTI
  con Graziano Bertuzzo

info
0421.83.148



GRAZIANO BERTUZZO

MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - OSTIA

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **30 set.** *al* **11 ott.**
dal **4** *al* **15 nov.**

info
06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

Campania

CAVA DE TIRRENI - SALERNO
C/O LAMBERTI FOOD

info
339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

per le date dei corsi visita il nuovo sito www.scuolaitalianapizzaioli.it

TRENTO
info 345.91.57.187
ALESSANDRO CIVETTINI

ASCOLI PICENO
info 333.68.37.562
ADOLFO RASTELLI

CATANIA
info 320.06.06.297
EMANUELE SCIORTINO

ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA
info 080.246.1249
ROSA CASULLI

GENOVA
info 329.91.17.077
ROBERTO DE SANTIS

RAVENNA
info 339.18.00.810
LUIGI TIMONCINI

BELLUNO
info 339.33.43.905
LUCA GACCIONE

L'AQUILA
info 339.79.19.152
GIULIANO BUCCI

PERUGIA
info 389.11.95.664
ALESSIO PACIOTTI

RIMINI
info 0541.39.42.31 347.97.19.204
PAOLO ROSSINI

PADOVA C/O SIRMAN
info 0421.83.148 347.68.10.71
FABIO SEBASTIANI

TRIESTE
info 339.73.61.243
MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA
info 348.79.51.419
PAOLO ABBIATI

VERONA C/O ZANOLLI
info 347.69.96969
FEDERICO DE SILVESTRI

LA SPEZIA
info 328.31.44.633
RICCARDO LA ROSA

TERAMO
info 339.68.15.179
GIANNI POMPETTI

VERONA
Master Istruttori PFC
info 0421.83.148
GIUSEPPE CONTE

c/o Love it
GIORGIO SABBATINI

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**
info 0376.655.737
IVAN SANFELICI

NORMA - LATINA
info 0773.35.46.21 328.66.83.860
FILIPPO MARINI

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL
info 0421.83.148
SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO

SPONSOR TECNICI









COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o


BRESCIA c/o


PADOVA c/o


VERONA c/o


c/o


PISTOIA c/o


FIRENZE Reggello c/o


TREVISO c/o


ROMA c/o


MANTOVA c/o


c/o


CORSI all'ESTERO



Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.

Francia



PARIGI
GINO JASKULA
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148



CHAMONIX
VALERIO COMMAZZETTO
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia



POZNAN
c/o FORNO ITALIA
info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Canada



TORONTO
REMO TORTOLA
info (0039) 0421.83.148

Russia



MOSCA
VLADIMIR DAVYDOV
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Cina

PECHINO
JINAN
SHANGHAI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0086) 185.1860.5274

Usa



SAN FRANCISCO
TONY GEMIGNANI
info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com



CHICAGO
LEO SPIZZIRRI
info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio



CHARLEROI
FRANCO CASANI
info (00324) 95.27.31.73

Germania



FRANKFURT
c/o LA BOTTEGA TOSCANA
info (0039) 0421.83.148
www.labottegatoscana.de

Australia



MELBOURNE
MARIANO DE GIACOMI
info (0039) 0421.83.148



PERTH
THEO KALOGERACOS
info (0039) 0421.83.148



MARGARETH RIVER
IVAN ZECCA
info (0039) 0421.83.148

Brasile



CURITIBA
HENRIQUE CAVAZZOTTI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

Argentina



BUENOS AIRES
APPYCE
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0054) 4954-0065
javierlabake@escuelaappyce.com.ar
www.escuelaappyce.com.ar